



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI
PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
E SERVIZI COMMERCIALI

“G. DE CAROLIS”

SPOLETO

ESAME DI STATO
a.s. 2021/2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

V[^] SEZ. A

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE “SALA E VENDITA”

INDICE

1. GLI ALUNNI E GLI INSEGNANTI	3
2. FINALITÀ, CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ	4
3. PROFILO DELLA CLASSE	6
4. RELAZIONE DELLA DAD/DDI	8
5. LA VALUTAZIONE CRITERI DI MISURAZIONE – CRITERI DI VALUTAZIONE CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO TIPOLOGIE DELLE PROVE CURRICULUM DELLO STUDENTE	8
6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	12
7. I PROGETTI DELLA CLASSE	14
8. I PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI	15
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	15
STORIA	20
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	22
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	27
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	30
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	33
MATEMATICA	39
LINGUA INGLESE	42
LINGUA FRANCESE	45
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	48
EDUCAZIONE CIVICA	50
RELIGIONE CATTOLICA	52
ATTIVITÀ ALTERNATIVA	55
ALLEGATI (disponibili in un fascicolo separato)	
Griglia generale di riferimento per l'attribuzione dei voti e dei giudizi	
Griglia per l'attribuzione del voto del comportamento	
Schema di attribuzione del credito classi quinte	
Schema di attribuzione del credito scolastico e formativo	
Criteri di riconoscimento del credito Erasmus	
Griglia di valutazione della prima prova scritta (tipologie A-B-C)	
Griglia di valutazione della seconda prova scritta (Scienza e cultura dell'alimentazione)	
Griglia di valutazione del colloquio – Allegato A all'O.M. 65 del 14 marzo 2022	
Tabella di conversione dei crediti – Allegato C all'O.M. 65 del 14 marzo 2022	
DOCUMENTAZIONE RISERVATA (disponibile in segreteria)	

1. GLI ALUNNI E GLI INSEGNANTI

◆ Gli alunni

N.	Cognome e nome	Comune di residenza
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		

◆ Gli insegnanti (Consiglio di classe e continuità didattica)

Disciplina	Docente	Continuità didattica		
		III	IV	V
Lingua e letteratura italiana – Storia				X
Matematica				X
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				X
Lingua inglese				X
Lingua francese		X	X	X
Scienza e cultura dell'alimentazione		X	X	X
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina		-		X
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		X	X	X
Scienze motorie e sportive				X
Religione cattolica				X
Educazione civica		-		X
Sostegno		X	X	X
Sostegno				X

2. FINALITÀ, CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Esso è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Enogastronomia", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- agire nel sistema di Qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici ed enogastronomici.

Il diplomato di Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera possiede dunque una buona base culturale, adeguato senso critico ed una visione organica della realtà produttiva e socio-economica; sa comunicare e instaurare rapporti collaborativi, prende decisioni in modo autonomo e propone interventi.

Conosce le lingue straniere e ha capacità di comunicare, esprimendosi correttamente e utilizzando un linguaggio settoriale adeguato alle diverse situazioni produttive.

Si occupa delle attività produttive in diverse situazioni operative e in diverse situazioni tipologie di strutture della ristorazione commerciale e industriale.

Possiede nozioni di tecnica operativa dei servizi di ristorazione tali da consentire la comprensione di tutti gli aspetti relativi alla gestione di tali servizi: da quelli giuridici a quelli economico-aziendali, da quelli alimentari, igienico-sanitari a quelli squisitamente tecnici.

Ha competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo quantità-qualità-costi, della produzione e distribuzione dei pasti, degli allestimenti di buffet e banchetti, della organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.

Declinando le competenze in termini di sapere, saper fare, saper essere e saper divenire:

SAPERE

1. Conoscenza dei concetti essenziali delle discipline
2. Conoscenza scritta e parlata di due lingue straniere
3. Conoscenza del ruolo, delle articolazioni e delle implicazioni economiche del settore turistico con particolare riferimento all'ambito ristorativo e ricettivo
4. Conoscenza approfondita del mercato della ristorazione
5. Conoscenza basilare della struttura organizzativa dell'impresa ristorativa nelle diverse tipologie
6. Conoscenza delle tecniche operative di base
7. Conoscenza del proprio territorio in rapporto all'attività professionale.

SAPER FARE

1. Capacità di interpretare eventi, problematiche e tendenze del mondo contemporaneo e della propria professione
2. Capacità di comunicare efficacemente nella propria e nelle lingue straniere oggetto di studio
3. Capacità di utilizzare differenti tecnologie di comunicazione
4. Capacità di collegare e rielaborare individualmente gli apprendimenti
5. Capacità di formulare valutazioni sulla base di criteri espliciti
6. Capacità di redigere progetti a carattere professionale

SAPER ESSERE

1. Essere flessibile e disponibile al cambiamento
2. Essere in grado di impegnarsi a fondo per realizzare un obiettivo
3. Possedere doti di precisione, creatività, comunicazione ed organizzazione
4. Avere un comportamento improntato alla disponibilità, tolleranza, autocontrollo e senso della misura
5. Essere consapevole del proprio ruolo professionale ed affidabile nello svolgimento dello stesso.

3. PROFILO DELLA CLASSE

Caratteristiche degli studenti. La classe 5° sez. A indirizzo Enogastronomia, articolazione Sala e vendita è composta da 19 alunni, undici ragazzi e otto ragazze. Tutti iscritti al quinto anno per la prima volta e provenienti dalla medesima classe quarta del corso Servizi di sala e Vendita sez. A. Due allieve e due allievi hanno la certificazione di D.S.A. ed è stato predisposto per ognuno di loro un PDP, approvato all'inizio dell'anno scolastico sia dal Consiglio di Classe che dai genitori. Un alunno segue una programmazione per obiettivi specifici con PEI redatto ed approvato dal Consiglio di Classe secondo le disposizioni vigenti (Legge 104/92).

Tutti i documenti possono essere consultati in via riservata presso la Segreteria didattica. L'area di provenienza degli alunni è un pò variegata: otto studenti sono residenti nella provincia di Perugia (sei a Spoleto, uno a Trevi, uno a Monteleone di Spoleto), cinque nella provincia di Terni (uno a Terni, uno a Sangemini, tre ad Acquasparta), tre in provincia di Viterbo (uno a Viterbo, uno a Tarquinia, uno a Capranica), due in provincia di Roma (uno a Cerveteri, uno a Riano), uno in provincia di Arezzo (Poppi). Quattro alunni sono convittori presso il Convitto annesso al nostro istituto, due sono convittori presso il convitto INPS, mentre tutti gli altri studenti sono pendolari.

Il gruppo classe si presenta piuttosto eterogeneo, sia dal punto di vista disciplinare che negli stili di apprendimento. L'impegno e la partecipazione, sia nelle discipline che nelle attività laboratoriali, non sono sempre risultati costanti per tutti gli studenti durante le attività proposte nel corso dell'anno scolastico.

La classe risulta divisa con un piccolo gruppo che dimostra partecipazione in classe ed interesse, accompagnati da uno studio a casa adeguato, sia nelle attività frontali che in quelle laboratoriali, ed un gruppo composto da alunni che dimostrano una reazione agli stimoli formativi piuttosto modesta, in alcuni casi legata a variegata difficoltà di apprendimento, scarso interesse ed impegno nello studio non sempre costante ed una partecipazione al dialogo educativo altalenante. Questo gruppo, sia dal punto di vista disciplinare che da quello di accertamento del profitto ha fatto registrare in media risultati decisamente più modesti.

Una parte di questi ultimi tende a comportarsi in maniera irrequieta e talvolta destabilizzante, il che finisce poi per influenzare negativamente il proprio rendimento scolastico.

Nonostante tutto la maggior parte degli alunni si è applicata con impegno sufficientemente costante e puntuale e vanno comunque segnalati alcuni studenti che si sono messi in evidenza rispetto agli altri per una maggiore costanza sia nella partecipazione che nello studio, così da conseguire un profitto più che buono. Queste caratteristiche hanno accompagnato il gruppo classe, anche se con intensità diverse, nel corso di tutto l'a. s. durante il quale la maggior parte degli studenti ha mantenuto una frequenza abbastanza regolare.

Nel complesso, il livello di socializzazione ed inclusione è risultato positivo.

Il livello di apprendimento della maggior parte della classe, ha raggiunto, in media, nel corso dell'ultimo anno, gli obiettivi programmati, mettendo in evidenza anche qualche potenzialità di autonomia nello studio, di apprendimento ed approfondimento.

I rapporti con le famiglie, ad eccezione di una sporadica partecipazione ai vari colloqui settimanali in videoconferenza, sono stati limitati ai due ricevimenti generali, tenutisi sempre in videoconferenza, programmati dal Collegio dei Docenti ed alle comunicazioni scritte relative alle assenze e/o altre segnalazioni didattiche.

L'attività didattica ha seguito in linea di massima i criteri e le indicazioni ministeriali (Linee guida per gli Istituti Professionali), pur adattando il percorso formativo alla contingenza del momento ed alle esigenze e reali possibilità degli studenti.

Particolare attenzione è stata riservata allo sviluppo di competenze fondamentali, quali quelle espressive, di analisi, sintesi, di rielaborazione critica, educazione alla complessità dei problemi e formazione del senso storico, del senso del rispetto per gli altri e per la diversità, della solidarietà, dell'attenzione alla salute propria ed altrui, del rispetto dell'ambiente e della consapevolezza dei propri diritti e doveri.

Sempre sul piano delle competenze trasversali si è cercato di lavorare sia su quelle specificate dal P.T.O.F. che su quelle "chiave" dei quattro "assi culturali". La classe ha dimostrato una buona sensibilità

a progetti, iniziative sociali o di interesse collettivo e nell'aria professionale, fornendo una partecipazione attiva e positiva ed evidenziando una "maturità di vita" nel confronto con la realtà extrascolastica.

Attività di recupero. In riferimento all'anno corrente, il Consiglio di classe, nella seduta dello scrutinio del primo periodo del 7 gennaio 2022, dopo aver proceduto ad un'attenta analisi dei bisogni formativi degli studenti e della natura delle difficoltà rilevate nell'apprendimento delle discipline, ha deliberato le attività di recupero per gli alunni che hanno riportato valutazioni insufficienti nel primo periodo dell'anno scolastico articolandole in:

- recupero in itinere o studio individuale; al termine di tale intervento, sono state effettuate dai docenti curricolari prove di verifica scritte e/o orali rivolte ad accertare l'avvenuto superamento delle carenze riscontrate nelle materie individuate e riportate nel registro personale del docente.

Stabilità dei docenti. Nell'ultimo anno la classe ha fruito della continuità didattica nelle seguenti discipline: Scienza e cultura dell'alimentazione, Seconda lingua straniera - Francese, Laboratorio di servizi enogastronomici-settore Sala e vendita.

4. DAD/DDI

Nel corrente anno scolastico 2021/2022, l'attività si è svolta regolarmente in presenza, fatta eccezione, a causa della situazione pandemica, della sospensione delle lezioni nei giorni 7 e 8 gennaio 2022 con rientro il 10 gennaio 2022 come stabilito dall'Ordinanza n 1, art. 1 del 4 gennaio 2022 emanata dalla Presidente della Regione Umbria e, a seguire, dall'Ordinanza numero 1, art.1 del 5 gennaio 2022 del Sindaco di Spoleto in cui viene interdetta l'attività didattica in presenza per tutti gli Istituti Scolastici del territorio comunale dal 10 gennaio 2022 al 15 gennaio 2022. Pertanto dal 10 gennaio al 15 gennaio 2022 le lezioni si sono svolte in modalità DAD. Nel corso dell'anno scolastico, ogni qualvolta se ne sia presentata la necessità, è estata attivata la DDI per tutti gli alunni che ne abbiano fatto richiesta formale alla Dirigente Scolastica allegando adeguata certificazione medica.

5. LA VALUTAZIONE

CRITERI DI MISURAZIONE

Nel corso dell'anno scolastico per misurare il conseguimento o meno, da parte degli studenti, degli obiettivi disciplinari e pluridisciplinari stabiliti in sede di progettazione, i vari Dipartimenti hanno elaborato la rispettiva griglia sulla base di quella generale di riferimento per l'attribuzione dei voti e dei giudizi deliberata dal Collegio dei Docenti nella seduta del 1 settembre 2021, delibere 6-7 (vedi Allegato).

Sono state inoltre predisposte e utilizzate la griglia di valutazione nella DaD (vedi Allegato), la griglia di valutazione del comportamento (vedi Allegato).

Infine, sono state predisposte le griglie di valutazione delle prove scritte dell'Esame di Stato (vedi Allegato).

CRITERI DI VALUTAZIONE

In sede di valutazione sono stati presi in considerazione gli aspetti ritenuti fondamentali ai fini della valutazione stessa secondo quanto deliberato dal Collegio dei Docenti nella seduta dell'8 ottobre 2019 (confermato dal Collegio dei Docenti nella seduta del 1 settembre 2021):

- i livelli di partenza dell'alunno;
- il livello di raggiungimento degli obiettivi prefissati;
- l'assiduità della frequenza;
- la partecipazione attiva allo svolgimento dell'attività didattica;
- l'interesse e l'impegno;
- la puntualità nella consegna degli elaborati e nell'esecuzione dei compiti assegnati;
- le conoscenze e le competenze disciplinari acquisite;
- le capacità critiche ed espressive evidenziate;
- l'utilizzo dei linguaggi specifici.

Nelle situazioni di DDI, i criteri di valutazione sono stati integrati secondo quanto indicato nella sezione 4.

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

Si veda l'Allegato.

TIPOLOGIA DELLE PROVE

Prove scritte strutturate e semistrutturate. Verifica orale. Caso professionale. Trattazione sintetica, orale e scritta, di argomenti. Produzioni scritte in base a tipologie testuali date.

Nella settimana dal 9 maggio 2022 al 14 maggio 2022, si sono svolte, contemporaneamente in tutte le classi V dell'Istituto, le simulazioni della prima prova scritta, della seconda prova scritta e del colloquio orale (quest'ultimo limitato ai soli alunni volontari di ogni classe).

TIPOLOGIA SECONDA PROVA

Vista l'OM 65/2022, in particolare l'art. 20;

Visto il DS 769/2018;

Visto il percorso didattico effettivamente svolto dalla classe dall'a.s. 2019/20 fino ad oggi;

Considerate le tipologie di prove tipicamente svolte (nel Triennio) per la disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione;

Considerato che, a norma dell'OM 65/2022, la seconda prova è comune per le classi dello stesso indirizzo e articolazione presenti nell'Istituto;

Vista l'integrazione al verbale n. 2 del 12 aprile 2022 della riunione del Dipartimento di Scienza e cultura dell'alimentazione;

il Docente della disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione, oggetto della seconda prova di Esame di Stato, e i Docenti del Consiglio di Classe propongono la scelta della seguente tipologia di seconda prova;

- a) Esemplata sulla tipologia "A" di cui ai Quadri di Riferimento per gli Istituti Professionali indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE "SALA E VENDITA";
- b) Eventualmente introdotta da testi di inquadramento/stimolo;
- c) Strutturata su due "parti", introdotte dall'indicazione PRIMA PARTE/SECONDA PARTE, tali che, facendo riferimento ad un nucleo tematico unitario e organico siano tuttavia tali da incidere la prova ad esempio passando da richieste più generali e teoriche a richieste di taglio più "pratico" o applicativo;

la PRIMA PARTE sarà auspicabilmente esemplata su "consegne" atte a chiarire le richieste/indirizzare l'elaborato entro un quadro piuttosto definito;

la SECONDA PARTE consisterà nello svolgimento di 2 consegne scelte tra 4;

La SECONDA PARTE sarà tematicamente legata alla prima e consentirà, tramite la risposta alle 2 consegne scelte fra 4, di procedere ad una trattazione che, ancorché divisa in due parti, sia tuttavia organica (in ciò consentendo la piena applicazione della griglia di valutazione indicata negli Allegati al dm 769).

La SECONDA PARTE potrà presentare il termine "consegne" o il termine "quesiti", i quali termini, in questo caso, andranno intesi come interscambiabili;

- d) Durata della prova: 6 ore.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

**Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Articolazione
Enogastronomia**

TEMA DI "SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE"

10/5/2022

Documento 1

"Rispetto al 1980 il tasso di obesità nei Paesi Ocse (Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico – Organization for economic co-operation and development, Oecd) è salito del 10%, in alcuni casi è raddoppiato o triplicato, mentre circa la metà della popolazione è in sovrappeso.

L'obesità rappresenta sempre più un pericolo per la salute della popolazione dei Paesi Ocse: ogni 15 chili di peso in eccesso una persona perde in media dagli 8 ai 10 anni di vita (all'incirca quanto un fumatore) e il rischio di morte prematura aumenta del 30%.

Una soluzione efficace per la lotta all'obesità è la prevenzione. Coprendo diverse fasce di età e in particolare i gruppi a rischio, si potrebbe infatti garantire un guadagno di salute importante a prezzi contenuti. Una strategia simile in Italia costerebbe al Paese circa 17 euro a persona, una quota impercettibile della spesa sanitaria che però, nel nostro Paese, potrebbe salvare circa 75 mila vite."

Da: EPICENTRO ISS del 28/10/2010

Documento 2

"Nonostante il grado di malnutrizione esistente sul pianeta, secondo l'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) l'obesità rappresenta uno dei principali problemi di salute pubblica nel mondo. Siamo infatti di fronte a una vera e propria epidemia globale, che si sta diffondendo in molti Paesi e che può causare, in assenza di un'azione immediata, problemi sanitari molto gravi nei prossimi anni.

L'eccesso ponderale è una condizione caratterizzata da un eccessivo accumulo di grasso corporeo, in genere a causa di un'alimentazione scorretta e di una vita sedentaria.

Nel caso dell'obesità, quando non dipende da una specifica patologia, il trattamento principale è la prevenzione: adottando stili di vita sani, grazie cioè a un'alimentazione corretta e a un'attività fisica adeguata, si può controllare il proprio peso ed evitare che superi i livelli a rischio."

Da: EPICENTRO ISS del 18/5/2017

Il Candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, dopo aver inquadrato e definito i parametri che identificano lo stato di obesità, è chiamato ad illustrare gli aspetti teorici di cause, effetti e danni associati all'obesità ed alle patologie ad essa correlate in quanto forte fattore di rischio.

In particolare, il Candidato illustri le strategie di prevenzione basate sull'alimentazione e l'attività fisica.

Il Candidato è altresì chiamato a svolgere due tra le seguenti consegne, a scelta tra:

1. Tenendo conto dell'importanza ricoperta da una sana e corretta alimentazione in ogni fascia d'età, illustrare quali potrebbero essere le indicazioni nutrizionali per un adulto senza particolari necessità alimentari, su cui basarsi per ottenere dei pasti bilanciati e salutari.
2. In ordine ad un regime alimentare sano ed equilibrato, descrivere i vantaggi della Dieta Mediterranea.
3. In relazione alla consegna principale (l'obesità e le patologie correlate), si scelga una patologia e si illustrino le indicazioni nutrizionali ad essa associate.
4. Nell'ambito delle indicazioni nazionali, si illustri il significato e l'articolazione delle Tabelle LARN.

CURRICULUM DELLO STUDENTE

Introdotta dal DM 88/2020 e richiamata in più punti dalla citata OM 53/2021, trova nella Nota Ministeriale n. 7116 del 02/02/2021 le indicazioni operative di massima per la sua predisposizione, valorizzazione nonché per il suo rilascio parallelamente al diploma.

I Docenti della classe, sulla base della Circolare del Dirigente Scolastico n. 614 del 06/04/2022, si sono adoperati a supportare gli Studenti nella compilazione del curriculum per la parte di loro spettanza, sostenendo non solo il momento tecnico di connessione e verifica delle credenziali di accesso alla piattaforma telematica, ma, in caso di necessità, anche quello sostanziale, rendendosi disponibili ad un compito di tutoraggio nell'individuazione e indicazione delle certificazioni, attività, esperienze, ecc. da riportare nel curriculum, anche tenendo conto delle sue molteplici finalità, non solo di lungo periodo, per documentare il percorso formativo compiuto dallo Studente nella prospettiva dei suoi futuri sviluppi, ma anche di breve periodo: recita infatti l'art. 17 dell'Ordinanza, al comma 4, che la Commissione d'Esame deve tener conto delle informazioni in esso contenute nella conduzione del colloquio.

6 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

Tutor: Prof. Paolo Diotallevi

Il percorso di alternanza scuola-lavoro si è sviluppato soprattutto attraverso metodologie basate sulla didattica di laboratorio, anche per valorizzare stili di apprendimento induttivi, l'orientamento progressivo, l'analisi e la soluzione dei problemi relativi al settore ristorativo-ricettivo, il lavoro cooperativo per progetti, la personalizzazione dei prodotti e dei servizi attraverso l'uso delle tecnologie e del pensiero creativo, la gestione di processi in contesti organizzati.

Gli studenti della classe quinta Sala sez. A a causa della pandemia da Covid19 non hanno svolto attività di alternanza nel corso del Terzo anno (a.s. 2019/2020), hanno tutti svolto 172 ore di attività di alternanza scuola lavoro nel corso del IV anno (a.s.2020/2021) e 40 ore di alternanza nel corso del V anno (a.s.2021/2022) come da riepiloghi seguenti:

ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO SVOLTE NEL CORSO DEL IV ANNO	
CASOLARO HOTELLERIE	ORE 40
IMPRESA COCACOLA	ORE 25
AIBM	ORE 16
AIBES	ORE 10
IL WEDDIN PLANNER	ORE 30
PERCORSO MICO UNISTRAPG	ORE 15
PERCORSO MECCANOTECNICA	ORE 15
PERCORSO ITS	ORE 15
PERCORSO LE STELLE DEL BELTRAME	ORE 6
TOTALE	ORE 172

ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO SVOLTE NEL CORSO DEL V ANNO	
ITS PERCORSI ORIENTAMENTO	ORE 14
PROGETTO ANPAL TESINA PCTO	ORE 10
PROGETTO WALTER TOBAGI	ORE 16
TOTALE ORE	ORE 40

Inoltre n. 8 studenti hanno partecipato al progetto Erasmus+ con destinazione Grecia e Bulgaria nel corso del IV anno (250 ore di stage presso strutture ricettive) mentre 2 studenti hanno interrotto anticipatamente il programma svolgendo n. 125 ore di stage; n.5 studenti hanno svolto nel corso dell'ultimo anno scolastico ulteriori 40 ore di stage a Milano presso il ristorante "Identità golose". Tutti gli allievi hanno partecipato a numerose attività in esercitazione esterne ed interne al nostro Istituto.

7. I PROGETTI DELLA CLASSE

PROGETTO PRIMO SOCCORSO E BLS

Progetto curato dai docenti di Scienze Motorie in collaborazione con il CENTRO STUDI SISTEMA PROTEZIONE CIVILE - Istituto Italiano di Resilienza ©, composto da 5 ore di teoria di nozioni base di Primo Soccorso e, tramite iscrizione, corso pratico pomeridiano di formazione relativa alla certificazione per la rianimazione cardio-polmonare ed utilizzo del defibrillatore (BLS), per l'acquisizione del brevetto "Basic Life Support and Defibrillation secondo linee guida approvate dal Ministero della salute.

Parte teorica effettuata i a Febbraio 2022

Parte pratica effettuata il 27 Aprile 2022

8 - I PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Alessandra Mazzocchi

Obiettivi generali della disciplina

- Conoscenza di cornici storiche per inquadrare i maggiori eventi
- Capacità di interpretare un testo letterario
- Capacità di contestualizzare la produzione letteraria in ambito storico-culturale attraverso il riconoscimento delle caratteristiche formali e tematiche dei brani antologici scelti
- Capacità di relazionare oralmente su argomenti culturali e professionali
- Capacità di comporre un testo informativo o argomentativo

Contenuti disciplinari sviluppati

Modulo 1. Il secondo Ottocento

La cultura:

1. Il trionfo della scienza: l'età del Positivismo
2. L'irrazionalismo di fine secolo

I generi:

1. La prosa
2. La poesia

La Scapigliatura:

1. I luoghi e i protagonisti
2. Temi e motivi della protesta scapigliata
3. Gli autori e i testi
 - Ugo Tarchetti *"Una donna bruttissima"* (Fosca)

Il Naturalismo e il Verismo:

1. Il Naturalismo
2. Il Verismo
3. La sintesi (pag.144)

Giovanni Verga:

1. La vita
2. Le opere
3. I grandi temi
 - il Verismo e le sue tecniche
 - la rappresentazione degli umili *"Rosso Malpelo"* (*Vita dei campi*)
 - le passioni di un mondo arcaico

- la concezione della vita

4. I Malavoglia

- genesi e composizione
- una vicenda corale
- i temi
- gli aspetti formali
- i testi: *“Il naufragio della Provvidenza”*

Il Decadentismo:

1. La definizione di Decadentismo
2. Due filoni complementari: Simbolismo ed Estetismo
3. Temi e motivi del Decadentismo
4. Sintesi (autori e testi)

Giovanni Pascoli:

1. La vita
2. Le opere
3. I grandi temi
 - il fanciullino *“L'eterno fanciullo che è in noi” (Il fanciullino)*
 - il nido
 - il simbolismo *“Il gelsomino notturno” (Canti di Castelvecchio)*
 - l'impegno civile
4. Myricae
 - composizione, struttura e titolo
 - i temi
 - lo stile (le scelte retoriche e metriche)
 - i testi: *“X Agosto” (Myricae)*

Gabriele D'Annunzio:

1. La vita
2. le opere

3. Pensiero e poetica (tratto da un altro testo “Letteratura viva 3, dal positivismo alla letteratura contemporanea)
4. Alcyone
 - Laudi (struttura e temi dell’opera; “*La pioggia nel pineto*”)
5. Il Piacere “*Il ritratto di un esteta*”

Modulo 2. Il primo Novecento

Italo Svevo:

1. La vita
2. Le opere
3. I grandi temi
 - la concezione della letteratura
 - l’autobiografia di un uomo comune
 - le influenze culturali
 - l’impegno civile
4. La coscienza di Zeno
 - la struttura e la trama
 - i personaggi e i temi
 - lo stile e le strutture narrative
 - i testi: “*La prefazione e il preambolo*”; “*Il vizio del fumo e le ultime sigarette*”.

Luigi Pirandello:

1. La vita
2. Le opere
3. I grandi temi
 - la poetica dell’umorismo “*Il segreto di una bizzarra vecchietta*” (*L’umorismo*)
 - il vitalismo e la pazzia “*Il treno ha fischiato*” (*Novelle per un anno*)
 - l’io diviso
 - la civiltà moderna, la macchina e l’alienazione

- tra realtà e finzione: la dimensione scenica

4. Il fu Mattia Pascal

- genesi e composizione
- una vicenda inverosimile
- le tecniche narrative (sintesi)
- i testi: *“Lo strappo nel cielo di carta”*.

Il Futurismo: sintesi pag.807

Eugenio Montale:

1. La vita

2. Le opere

3. I grandi temi

- la concezione della poesia
- memoria e autobiografia
- la negatività della storia
- le figure femminili
- i testi : *“Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale”*(*Satura*)

4. Ossi di seppia

- la genesi e la composizione
- la struttura e i modelli
- i temi
- i testi: *“Spesso il male di vivere ho incontrato”*.

Metodi e mezzi utilizzati:

Nel corrente anno scolastico 2021/2022, l'attività si è svolta regolarmente in presenza, fatta eccezione, a causa della situazione pandemica, della sospensione delle lezioni nei giorni 7 e 8 Gennaio 2022 con rientro il 10 Gennaio 2022 come stabilito dall'Ordinanza n. 1, aer 1 del 4 Gennaio 2022 emanata dalla Presidente della Regione Umbria e, a seguire, dall'Ordinanza n.1, art.1 del 5 Gennaio 2022 del Sindaco di Spoleto, in cui viene interdetta l'attività didattica in presenza per tutti gli istituti scolasti del territorio comunale dal 10 Gennaio 2022 al 15 Gennaio 2022. Pertanto dal 10 Gennaio al 15 Gennaio 2022 le lezioni si sono svolte in modalità DAD. Nel corso dell'anno scolastico, ogni qualvolta se ne sia presentata la necessità, è stata attivata la DDI per tutti gli alunni che ne abbiano fatto richiesta formale all Dirigente Scolastica allegando adeguata certificazione medica.

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alla disciplina interessata e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, analisi diretta del testo letterario, lezione dialogata, attività di recupero in orario scolastico, invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico.

Sono stati messi a disposizione degli alunni riassunti, mappe concettuali per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi. Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali ecc.).

Spazi e tempi del percorso formativo: aula ordinaria; quattro ore settimanali

Criteria e strumenti di valutazione adottati:

- capacità d'esposizione orale e scritta
- conoscenza e comprensione dei contenuti specifici
- coerenza nell'esposizione
- elaborazione e formulazione di giudizi personali
- colloqui orali, prove semi-strutturate, prove scritte tradizionali, prove scritte previste dagli Esami di Stato.

Obiettivi raggiunti

La maggior parte degli alunni ha dimostrato di conoscere gli argomenti trattati e di essere in grado di inquadrarli nel contesto storico-culturale, anche se per alcuni di loro permangono incertezze e imprecisioni nell'organizzazione del discorso e nell'esposizione orale. Quasi tutti sono in grado di individuare le tematiche fondamentali presenti nei testi esaminati e di riconoscere le principali caratteristiche che distinguono le varie correnti o autori, mentre alcuni sanno operare confronti ed individuare affinità.

Nella produzione scritta, 6/7 alunni hanno acquisito discrete competenze di comporre un testo argomentativo, il resto della classe è in grado di produrre testi dal contenuto aderente e sufficientemente corretto sotto l'aspetto morfosintattico ma con un'elaborazione modesta.

STORIA

Docente: Alessandra Mazzocchi

Obiettivi generali della disciplina

- Capacità di cogliere i nessi tra storia settoriale e storia generale
- Capacità di problematizzare spiegando tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti
- Capacità di analizzare i rapporti tra conoscenza del passato e del presente, oltre alla capacità di saper applicare le conoscenze del passato per la comprensione del presente.

Contenuti disciplinari sviluppati:

Capitolo 1 Il volto del nuovo secolo (Sintesi)

Capitolo 2 L'Italia di Giolitti (Sintesi)

- Paragrafo 2.2 intero (il sistema politico giolittiano)

Capitolo 3 Lo scenario mondiale

- Aree di crisi

Capitolo 4 La Grande Guerra

- 1914: l'illusione della guerra lampo
- L'Italia dalla neutralità all'intervento
- 1915-1916: la guerra di posizione
- Il fronte interno e l'economia di guerra
- 1917-1918: la fase finale della guerra

Capitolo 5 La rivoluzione russa

- Le rivoluzioni del 1917
- La guerra civile

Capitolo 6 Il mondo dopo la guerra (Sintesi)

- Paragrafo 6.1 intero (la Società delle nazioni e i trattati di pace)

Capitolo 7 Gli Stati Uniti e la crisi del 1929 (Sintesi)

Capitolo 8 L'Italia dal dopoguerra al fascismo

- Le trasformazioni politiche nel dopoguerra
- La crisi dello stato liberale
- L'ascesa del fascismo
- La costruzione dello Stato fascista
- La politica sociale ed economica
- La politica estera e le leggi razziali

Capitolo 9 La Germania da Weimar al Terzo Reich (Sintesi: paragrafi 2,3,4,5)

Capitolo 10 L'URSS di Stalin

- L'ascesa di Stalin e l'industrializzazione
- Il consolidamento dello Stato totalitario
- Il terrore staliniano e i gulag (sintesi)

Capitolo 11 La seconda guerra mondiale

- La guerra lampo (1939-1940)
- La svolta del 1941: il conflitto diventa mondiale
- La controffensiva degli Alleati
- Il nuovo ordine nazista e la Shoah (sintesi)
- La guerra dei civili (sintesi)
- Il crollo del fascismo e la Resistenza in Italia
- La vittoria degli alleati

Capitolo 12 L'Italia repubblicana

- Lo scenario politico del dopoguerra.

DISCIPLINA: CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- Verso la parità di genere
- La questione della cittadinanza

Metodi e mezzi utilizzati:

Nel corrente anno scolastico 2021/2022, l'attività si è svolta regolarmente in presenza, fatta eccezione, a causa della situazione pandemica, della sospensione delle lezioni nei giorni 7 e 8 Gennaio 2022 con rientro il 10 Gennaio 2022 come stabilito dall'Ordinanza n. 1, aer 1 del 4 Gennaio 2022 emanata dalla Presidente della Regione Umbria e, a seguire, dall'Ordinanza n.1, art.1 del 5 Gennaio 2022 del Sindaco di Spoleto, in cui viene interdetta l'attività didattica in presenza per tutti gli istituti scolastici del territorio comunale dal 10 Gennaio 2022 al 15 Gennaio 2022. Pertanto dal 10 Gennaio al 15 Gennaio 2022 le lezioni si sono svolte in modalità DAD. Nel corso dell'anno scolastico, ogni qualvolta se ne sia presentata la necessità, è stata attivata la DDI per tutti gli alunni che ne abbiano fatto richiesta formale all Dirigente Scolastica allegando adeguata certificazione medica.

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alla disciplina interessata e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, analisi diretta del testo, lezione dialogata, attività di recupero in orario scolastico, invio di materiale multimediale attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico. Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali ecc.).

Spazi e tempi del percorso formativo: aula ordinaria; due ore settimanali.

Criteri e strumenti di valutazione adottati :

- capacità d'esposizione orale e scritta
- conoscenza e comprensione dei contenuti specifici
- coerenza nell'esposizione
- elaborazione e formulazione di giudizi personali
- colloqui orali

Obiettivi raggiunti

Gli alunni conoscono gli eventi principali della storia generale relativamente al periodo storico esaminato; la maggior parte di loro è in grado di esporli in modo semplice ma corretto, un ristretto numero ha sviluppato capacità di rielaborazione e d'analisi dei rapporti tra il passato e il presente. Alcuni alunni continuano ad incontrare difficoltà nella memorizzazione, nell'esposizione e nella rielaborazione dei contenuti specifici della disciplina, derivanti sia dalla mancata acquisizione di un corretto metodo di studio sia da un impegno superficiale o discontinuo.

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

TESTO UTILIZZATO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (A. MACHADO)

PROF. MARCO MARINUCCI

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

1) L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE	
Cibo e religioni	Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose, le regole alimentari nella tradizione ebraica, le regole alimentari nel Cristianesimo, le regole alimentari nell'Islam. Cittadinanza e Costituzione: Induismo e Buddismo e norme alimentari.
Nuovi prodotti alimentari	Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti; i prodotti per una alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali; i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati e i superfoods.
2) LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE	
La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche	Sana e corretta alimentazione, la dieta nell'età evolutiva, la dieta del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare, la dieta del bambino, la dieta dell'adolescente, la dieta dell'adulto, la piramide alimentare, la dieta in gravidanza, la dieta della nutrice, la dieta nella terza età. Cittadinanza e Costituzione: la piramide alimentare transculturale.
Diete e stili alimentari	Diete e benessere, stili alimentari, la dieta mediterranea, la dieta vegetariana, la dieta macrobiotica, la dieta eubiotica, la dieta nordica, la dieta sostenibile e la dieta e lo sport. La doppia piramide: la piramide alimentare e la piramide ambientale.
L'alimentazione nella ristorazione collettiva	La ristorazione, la ristorazione di servizio, la mensa scolastica, la mensa aziendale, la ristorazione nelle case di riposo e la ristorazione ospedaliera.
3) LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	
La dieta nelle malattie cardiovascolari	Le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.

La dieta nelle malattie metaboliche	Le malattie del metabolismo, il diabete mellito, l'obesità, iperuricemia e gotta e osteoporosi.
La dieta nelle malattie dell'apparato digerente	I disturbi gastrointestinali e le malattie epatiche.
Allergie e intolleranze alimentari	Le reazioni avverse al cibo, reazioni tossiche, le allergie alimentari, le intolleranze alimentari, intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria, celiachia, diagnosi delle allergie e delle intolleranze, allergie intolleranze e ristorazione collettiva.
Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari	I tumori e i disturbi alimentari.
4) IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	
Contaminazione fisico-chimica degli alimenti	La contaminazione degli alimenti, le micotossine, gli agrofarmaci, i farmaci veterinari, le sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, i metalli pesanti, i radionuclidi.
Contaminazione biologica degli alimenti (Educazione Civica)	Le malattie trasmesse dagli alimenti, i prioni, i virus, i batteri, i fattori ambientali e la crescita microbica, tossinfezioni alimentari (principali tossinfezioni), i funghi microscopici, le parassitosi (principali parassitosi).
Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici	Gli additivi alimentari, i conservanti antimicrobici, gli antiossidanti, gli additivi ad azione fisica, additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali, gli enzimi alimentari e i coadiuvanti tecnologici.
Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità	Igiene degli alimenti, i manuali di buona prassi igienica, il sistema HACCP, il controllo ufficiale degli alimenti, le frodi alimentari e le certificazioni di qualità.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Gli alunni dovranno acquisire competenze che li mettano in grado di conoscere i vari prodotti alimentari, valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali anche individuando le nuove tendenze di filiera. Dovranno conoscere il valore e la funzione dei principi nutritivi, dovranno saper leggere e interpretare le tabelle LARN e conoscere le Linee guida per una sana alimentazione nelle varie età al fine di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze

della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche, condizioni fisiologiche e nelle principali patologie, allergie e intolleranze alimentari. Gli studenti dovranno inoltre saper agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse, saper applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti e redigere un piano di HACCP.

OBIETTIVI MINIMI GENERALI

Gli alunni nel corso dell'anno scolastico dovranno:

- acquisire la conoscenza minima degli argomenti proposti
- saper esporre gli argomenti con linguaggio sufficientemente corretto
- acquisire sufficiente capacità di elaborazione scritta e orale
- acquisire una minima capacità di autonomia critica.

OBIETTIVI MINIMI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Gli alunni devono conoscere:

- relazioni tra prodotti alimentari, culture e indicazioni religiose.
- linee guida per una corretta alimentazione
- principi fondamentali della dieta equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche
- cenni sulle diverse diete e legami con la ristorazione collettiva
- principi fondamentali di dietoterapia in alcune malattie importanti, allergie, Intolleranze e tumori
- principali cause di contaminazione degli alimenti
- principali malattie trasmesse con gli alimenti
- comportamenti corretti da tenere in relazione all'igiene personale, delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti durante la manipolazione degli alimenti con l'applicazione del sistema HACCP

COMPETENZE

Gli alunni devono sapere:

- elaborare una dieta equilibrata applicando le linee guida per una corretta alimentazione
- individuare il regime alimentare più corretto da seguire nelle diverse fasce di età, in alcune condizioni patologiche e nelle diverse culture e religioni
- riconoscere i principali aspetti igienico-qualitativi di un alimento
- individuare i punti di rischio igienico-sanitario durante le fasi di produzione delle preparazioni alimentari
- applicare le principali norme per una corretta produzione delle preparazioni alimentari.

ABILITA'

Gli alunni devono essere capaci di:

- scegliere gli alimenti più adeguati nei diversi settori della ristorazione collettiva, con particolare attenzione a intolleranze, allergie, condizioni patologiche e diverse culture e religioni
- evitare situazioni di rischio igienico-sanitario e realizzare interventi correttivi nell'ambito della ristorazione.

CONTENUTI

I contenuti da trattare si articoleranno nei seguenti moduli:

- 1) L'alimentazione nell'era della globalizzazione.
- 2) La dieta in condizioni fisiologiche.
- 3) La dieta nelle principali patologie.
- 4) Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare.

Metodologia, strumenti, verifiche e valutazione saranno strutturate in base alle difficoltà degli alunni, permettendogli l'utilizzo di mappe e di schemi predisposti e previsti, come per legge, nel PDP di ogni alunno/a e avendo l'accortezza di pianificare le verifiche, e per quanto possibile allungare i tempi di svolgimento delle stesse.

METODOLOGIA

Sono state utilizzate le metodologie più appropriate (lezione frontale, discussione guidata, lavori di gruppo, lettura e analisi del libro di testo, costruzione di grafici e scalette, esercizi guidati...), adeguandole al gruppo classe, all'argomento trattato e alle particolari esigenze del momento. Lo studio è stato sempre preceduto da una prima indagine sulle conoscenze già possedute dagli alunni, anche in riferimento alle realtà locali, cercando di analizzare ed approfondire tali conoscenze e soprattutto ciò che si rivelava di maggiore attualità ed interesse.

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

N° 3 ore settimanali.

STRUMENTI

Gli strumenti utilizzati sono stati, per quanto possibile, diversificati in modo da rendere più facile il raggiungimento degli obiettivi prefissati ed in particolare si è fatto ricorso al libro di testo, audiovisivi, riviste e giornali, fotocopie, appunti, tabelle di composizione chimica degli alimenti, tabella LARN, ecc. Libro di testo: A. Machado, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Poseidonia Scuola.

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche formative, atte ad accertare il conseguimento degli obiettivi intermedi e recuperare eventuali lacune, si sono basate sul lavoro svolto a casa, sulla risoluzione di esercizi, sulla ripetizione dell'argomento trattato (alla fine della lezione o all'inizio della successiva), su lezione dialogata e test oggettivi.

Le verifiche sommative, al termine dei vari argomenti, sono state effettuate con prove scritte (semistrutturate o strutturate), ed orali.

La valutazione si è basata sulla comprensione e conoscenza dei contenuti proposti, sull'impegno profuso, sull'uso del linguaggio specifico, sulle capacità operative di analisi e sintesi.

Nella seconda parte dell'anno scolastico è stata somministrata una prova di simulazione dell'esame di Stato proposta da tutti i colleghi del dipartimento di alimentazione. La simulazione è stata valutata come prova scritta curriculare.

I criteri di valutazione riprendono quelli riportati nella relazione redatta durante l'incontro per dipartimenti ed espressi attraverso una griglia riassuntiva approvata dal Collegio dei Docenti.

RISULTATI RAGGIUNTI

I risultati raggiunti dall'intera classe sono stati mediamente abbastanza soddisfacenti; in alcuni casi l'interesse per la materia e l'impegno profuso hanno portato alcuni studenti ad ottenere un buon profitto mentre per un ristretto numero di alunni, nonostante l'impegno, i risultati sono stati appena sufficienti.

Anche gli alunni DSA e con PEI con obiettivi minimi si sono sempre impegnati al limite delle loro possibilità ottenendo dei risultati più che positivi.

Interventi particolari per alunni con Bisogni educativi speciali: riferimento ai rispettivi PDP e/o PEI (DSA-Legge 170/2010; BES-Dir. Min. 27/12/2012, C.M. n. 8 del 6/03/2013; Disabilità Legge 104/1992).

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: prof. Angelo Paolucci

Obiettivi specifici di apprendimento

Competenze in uscita

– Saper riclassificare lo Stato Patrimoniale con criteri finanziari;

- Saper analizzare i principali indici (ratios e margini) del bilancio di esercizio un'impresa turistica e saper trarre conclusioni motivate sullo stato di salute economica, finanziaria e patrimoniale dell'azienda;
- Saper impiegare l'analisi di bilancio per indici al fine di prendere decisioni oculate circa la gestione strategica delle principali tipologie di imprese turistiche
- Saper analizzare i costi di gestione di un'impresa turistica
- Saper prendere decisioni oculate circa la gestione strategica delle diverse categorie di imprese turistiche
- Saper utilizzare strumenti gestionali al fine di controllare l'andamento dei costi, applicare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi, determinare i prezzi di vendita seguendo le metodologie più opportune;
- Saper analizzare in autonomia gli elementi che compongono il marketing mix di un'impresa turistica
- Individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendali. Elaborare semplici progetti di marketing integrato in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore.
- Organizzare la produzione e la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio;
- Risolvere semplici problemi di scelta economica;
- Formulare un piano strategico e seguirlo nelle fasi di esecuzione e controllo;
- Redigere semplici budget (settoriali, degli investimenti, dei finanziamenti, di esercizio);
- Effettuare l'analisi degli scostamenti e rielaborare dati di report, al fine di individuare, se opportuno, interventi correttivi nel controllo di gestione;
- Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa turistica che punta sulla valorizzazione delle risorse culturali ed enogastronomiche (prodotti tipici) del territorio
- Dimostrare padronanza della terminologia economico-aziendale espressa sia nella comprensione di articoli tratti da riviste economiche, sia nella interpretazione della realtà turistica locale e nazionale.

Contenuti sviluppati

MODULO A – Le analisi di bilancio

Unità preliminare di approfondimento sul Bilancio di Esercizio:

- Cosa è il Bilancio di esercizio: principi di redazione, e tempi di approvazione
 - Lo Stato Patrimoniale
 - Il Conto Economico
 - Cenni su Nota Integrativa e allegati di bilancio
- Unità didattica 1 – Gli indici di bilancio
- Gli scopi delle analisi di bilancio
 - I criteri di riclassificazione dei prospetti di bilancio
 - I diversi tipi di indicatori: calcolo e utilizzo
 - Gli indici della struttura patrimoniale
 - Gli indici di equilibrio finanziario
 - Gli indici di redditività

MODULO B – La contabilità analitica

Unità didattica 1 – La classificazione dei costi

- Oggetto, funzioni e requisiti della Contabilità analitica e differenze e collegamenti con la CO.GE
- Analisi costi-volumi-risultati (Break Even Analysis)
- Il concetto di centro di costo, l'oggetto di calcolo e i metodi di imputazione dei costi
- Il full costing e il direct costing
- Configurazioni di costo;
- Ripartizione dei costi indiretti su base unica e su base multipla
- Food cost

Unità didattica 2 – La determinazione dei prezzi di vendita

- La politica dei prezzi;
- Il metodo del full costing per il calcolo del prezzo di vendita
- Il metodo del food cost per il calcolo del prezzo di vendita di un piatto
- Il metodo del Break Even Point per il calcolo del prezzo di vendita
- Il metodo del Revenue Management per il calcolo del prezzo di vendita

MODULO C – Le politiche commerciali dell'impresa turistica

Unità didattica 1 – Il marketing

- L'evoluzione del concetto di marketing
- Il Customer Relationship Management (CRM)
- Il marketing turistico e territoriale

Unità didattica 2 – Il marketing strategico e operativo

- Marketing strategico e Marketing operativo
- Le fasi di un Piano di Marketing
- L'analisi della situazione esterna ed interna
- L'analisi SWOT
- Il posizionamento dell'impresa sul mercato
- Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing
- Le diverse strategie di marketing mix (le quattro P)
- Direct Marketing
- Web Marketing
- Il controllo e la valutazione dei risultati

MODULO D – Il sistema di Programmazione e controllo

Unità didattica 1 – La programmazione e il controllo di gestione

- La programmazione aziendale
- Pianificazione strategica e programmazione di esercizio
- Struttura e contenuto del budget;
- I vantaggi e limiti del budget
- Il controllo budgetario e valutazione dei risultati

Unità didattica 2 – Cenni sulla programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il Business Plan

- Cenni sulle fasi di elaborazione di un Business Plan, preventivi d'impianto, valutazione dei dati e fase di start-up

Metodologie

- Lezione interattiva e partecipata;
- Ricerca individuale e di gruppo;
- Analisi e discussione di casi, dati statistici, grafici e tabelle, articoli di giornali;
- videolezione tramite aule virtuali del RE Spaggiari durante i periodi in DaD e/o DDI
- problem solving;
- analisi di casi aziendali
- lezione frontale

- Mappe concettuali
- Proiezione di slides

Per gli alunni DSA è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e delle misure dispensative riportati nei rispettivi PDP redatti per il corrente anno scolastico

Strumenti

- Libro di testo: Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi, Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa turistica, Quinto anno, Liviana scolastica, 2016;
- Lavagna tradizionale e LIM
- Piattaforma didattica Google Meet (durante le occasionali lezioni in DaD/DDI);
- Slides a cura del docente;
- Lettura di articoli tratte da Quotidiani

Spazi e tempi del percorso formativo

Cinque ore settimanali; aula didattica e aule virtuali

Criteri di valutazione adottati

Nella valutazione sommativa si è tenuto conto, oltre che del livello di conoscenze, abilità e competenze acquisite, anche della situazione di partenza, del progresso, del livello di partecipazione ed applicazione in classe, dell'impegno nello studio, delle capacità di analisi/sintesi e dell'utilizzo di un linguaggio tecnico appropriato.

Strumenti di valutazione

Colloqui orali, verifiche scritte, elaborati individuali, esercizi di comprensione e di applicazione.

Risultati raggiunti

La classe ha manifestato nel complesso un interesse altalenante per la disciplina, con una partecipazione al dialogo educativo ed alle attività formative a scuola ed un impegno a casa poco approfonditi e discontinui, salvo eccezioni da parte di qualche allievo. Pertanto gli obiettivi disciplinari auspicati all'inizio dell'a.s., sono stati raggiunti solo parzialmente, e in modo differenziato: alcuni, grazie all'interesse per la materia, l'impegno profuso e la presenza costante, hanno conseguito una preparazione di buon livello, altri hanno ottenuto risultati solo sufficienti, mentre alcuni studenti, che avevano già riportato il debito formativo nel primo trimestre, alla data del 15 maggio 2021 non hanno ancora raggiunto una preparazione sufficiente.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Docente: Prof.re CHIARALUCE FRANCESCO

OBIETTIVI

In considerazione della complessità del quadro operativo del settore ristorativo, dove molteplici

ed ampie sono le conoscenze e competenze richieste al personale di sala – bar, indispensabile è che esso abbia una prospettiva sintetica, ma esaustiva, del lavoro che viene svolto all'interno del settore di enogastronomia. Pertanto obiettivo della materia di riferimento è quello di far comprendere agli alunni l'assoluta necessità di collaborazione tra i reparti di sala – bar e cucina che deve basarsi sulla conoscenza e comprensione delle peculiari complessità professionali e sull'utilizzo di un linguaggio tecnico comune.

MODULI SVILUPPATI NELL'ANNO SCOLASTICO 2021 -2022:

- 1. La ristorazione commerciale e collettiva**
- 2. Le contaminazioni alimentari, il sistema HACCP, il piano di autocontrollo, la tracciabilità dei prodotti**
- 3. I prodotti alimentari, le gamme, i prodotti a denominazione d'origine e prodotti tradizionali**
- 4. L'approvvigionamento delle materie prime, l'economato**
- 5. Il servizio di catering e di banqueting**
- 6. Le cucine innovative**
- 7. La conservazione degli alimenti**
- 8. Il Menù**

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI:

1. La ristorazione commerciale e collettiva

La ristorazione commerciale, tipologie di ristoranti La neo ristorazioneLa ristorazione collettiva, la ristorazione sociale, forme di ristorazione collettiva di tipo commerciale

2. Le contaminazioni alimentari il sistema HACCP, il piano di autocontrollo, la tracciabilità dei prodotti

Cosa sono e come si classificano le contaminazioni alimentari,

Contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche,

Principali malattie di origine alimentare ed effetti sull'organismo umano,

Igiene della persona, ambienti e attrezzature

Pulizia e sanificazione ambienti e attrezzature

Organizzare un piano di pulizia e sanificazioneHACCP: leggi, obiettivi, principi applicativi, redazione piano di autocontrollo

3. I prodotti alimentari, i prodotti a denominazione d'origine e prodotti tradizionali

Le gamme alimentari.

I Prodotti a denominazione d'origine e i prodotti tradizionali DOP-IGP-STG-PATI prodotti biologici

I prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Umbria

I prodotti a chilometro zero

I prodotti OGM

I presidi Slow Food

4. L'approvvigionamento delle materie prime, l'economato

Reparto economato: organizzazione e funzioni

Scelta fornitori, canali approvvigionamento

Magazzino: requisiti e operazioni da svolgere in fase ricevimento merci e stoccaggio

5. Il servizio di catering e di banqueting

Tipologie di catering: industriale ed a domicilio

Catering su mezzi di trasporto

Il Banqueting: definizione attività, requisiti aziende e il banqueting manager

Fasi di pianificazione, organizzazione, allestimento di un servizio banqueting.

Banqueting manager e Food and Beverage manager

6. Le cucine innovative

La cucina di ricerca, la cucina creativa

La nouvelle cuisine, le dieci principali regole

La cucina rivisitata, la cucina molecolare, la cucina tecnologica

La cucina salutista: le allergie ed intolleranze alimentari

7. La conservazione degli alimenti

Le alterazioni e la deperibilità degli alimenti

Le tecniche di conservazione, i metodi di conservazione

I metodi che utilizzano il calore, il freddo gli additivi chimici e naturali, la riduzione dell'acqua e dell'aria

e le radiazioni

8. Il Menù

Costruzione del Menù

Tipologie di Menù

METODI :

- Lezioni frontali
- Conversazioni guidate
- Lezioni live frontali e dialogate realizzate attraverso l'aula virtuale del Registro Spaggiari, piattaforma Meet
- Strumenti multimediali (Computer, Smartphone, Tablet)
- Gruppo Whatsapp
- E.mail

MEZZI (STRUMENTI) UTILIZZATI:

- Libro di testo
- Partecipazione a lezioni tematiche
- Materiale di approfondimento condiviso con la classe sulla funzione Didattica del Registro
- Spaggiari
- Presentazione e condivisione di materiale didattico-informativo

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO:

N° 2 ore settimanali

SPAZI DEL PERCORSO FORMATIVO:

Aula ordinaria

Aula virtuale Registro Spaggiari, piattaforma Meet

Alcuni studenti, a volte, hanno manifestato difficoltà di connessione e la mancanza di strumenti adatti;(quando obbligati causa covid19 a collegarsi in DDI)

in questi casi il docente ha provveduto a mantenere un contatto con gli stessi attraverso l'utilizzo della

posta elettronica e di whatsapp, per l'invio di materiale di studio, per ricevere i compiti.

Tutte le attività programmate sono state

puntualmente registrate dall'insegnante su Agenda del Registro Elettronico.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI:

- Conoscenza specifica degli argomenti richiesti.
- Padronanza del linguaggio tecnico
- Nella Didattica a Distanza(quando attuata per i singoli casi degli studenti) sono stati presi in considerazione, nella valutazione finale, anche elementi quali la puntualità nella connessione, la partecipazione attiva alle lezioni live, l'impegno,
- Puntualità nella consegna dei compiti assegnati
- Partecipazione e impegno

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI:

- Verifiche orali
- Esercitazioni scritte
- Conversazioni sugli argomenti proposti

RISULTATI RAGGIUNTI

La classe, nel corso dell'anno scolastico, ha mostrato un sufficiente interesse nei confronti della materia di riferimento, partecipando in modo quasi sempre costruttivo alle proposte educative presentate

Pochi alunni si sono distinti per il loro interesse, impegno e partecipazione, raggiungendo una buona valutazione. la maggior parte degli alunni invece, non sempre hanno partecipato in maniera propositiva e puntuale alle varie attività didattiche presentate loro, evidenziando un comportamento non

sempre adeguato e responsabile. Nel complesso i risultati ottenuti possono ritenersi sufficienti.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

Docente: Paolo Diotallevi

Obiettivi specifici di apprendimento

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere nell’evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull’evoluzione dei bisogni e sull’innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell’esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell’osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell’ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l’utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l’esercizio del controllo di qualità;
- padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio.

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel secondo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l’obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell’obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell’intero percorso formativo.

Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l’organizzazione di progetti in collaborazione

con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

Abilità attese

- Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi;
- Individuare la produzione enologica internazionale;
- Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane;
- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e valorizzazione del territorio;
- Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative;
- Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione;
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi;
- Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina;
- Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.

Conoscenze attese

- Criteri di abbinamento cibo-bevande in relazione al tipo di menu;
- Caratteristiche dell'enografia estera;
- Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale;
- Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia;
- Organizzazione e programmazione della produzione;
- Software di settore-

MODULI DISCIPLINARI	
<u>ENOGASTRONOMIA E SOCIETÀ</u>	
<ul style="list-style-type: none"> • LE ABITUDINI ALIMENTARI • I FATTORI CHE INFLUENZANO LE SCELTE GASTRONOMICHE 	
Conoscenze/Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società; • Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici di nicchia; • Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce; • Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative; • Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Evoluzione storica dei locali di ristorazione; • Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.
<u>MARKETING, QUALITÀ E TERRITORIO</u>	

- **PIANIFICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA**
- **COMUNICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA**
- **COMUNICARE LA QUALITÀ**
- **COMUNICARE IL TERRITORIO**

Conoscenze/Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> • Strumenti utili per studiare il mercato di riferimento; • Mezzi per comunicare le specificità di un'attività; enogastronomica; • Strumenti per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato; • Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio; • Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica; • Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia; • Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione; • Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle differenti forme di ristorazione; • Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana; • Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura; • Norme per assistere e consigliare il cliente.

TECNICHE DI GESTIONE

- **LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO-RISTORATIVE**
- **LA PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA**
- **LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI**
- **L'INFORMATICA NELLE AZIENDE DELLA RISTORAZIONE**

Conoscenze/Abilità	Competenze
--------------------	------------

<ul style="list-style-type: none"> • Principi che guidano la definizione dell'offerta gastronomica; • Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica; • Software di settore; • Definire menu e carte sulla base di criteri di economicità della gestione; • Definire menu e carte che rispondono alle esigenze di una specifica clientela; • Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi; • Gestire approvvigionamenti e stock. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza della struttura e dell'organizzazione del ristorante e del bar • Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio • Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura
<p><u>CATERING E BANQUETING</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • IL CATERING • IL BANQUETING E IL CATERING-BANQUETING • LA PREPARAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE 	
<p>Conoscenze/Abilità</p>	<p>Competenze</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali • Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali 	<ul style="list-style-type: none"> • Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio; • Regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio; • Norme per accogliere, assistere e congedare il cliente in modo impeccabile.
<p><u>LA PRODUZIONE VINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • LA PRODUZIONE VITIVINICOLA DELLE REGIONI ITALIANE • LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN EUROPA (Francia – Spagna – Germania) • LA PRODUZIONE VITIVINICOLA NEL MONDO (Cile – Sudafrica – Cina) 	
<p>Conoscenze/Abilità</p>	<p>Competenze</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche dell'enografia nazionale ed estera; • Principi di enologia e metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande; • Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande; • Individuare la produzione enologica nazionale e internazionale; • Riconoscere l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio; • Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverlo usando la terminologia corretta; • Proporre abbinamenti di vini e altre bevande e cibi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze di base inerenti all'enologia • Regole relative al servizio del vino • L'abbinamento enogastronomico • Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana
---	---

MIXOLOGY: L'ARTE DEL BERE MISCELATO

- **I COCKTAIL E LE ATTREZZATURE**
- **LA REALIZZAZIONE DI BEVANDE MISCELATE**

Conoscenze/Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> • Classificazione di bevande alcoliche; • Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate; • Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail; • Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione; • Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate; • Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e delle modalità di preparazione e servizio

La classe ha svolto la simulazione della prova di esame.

Obiettivi d'apprendimento minimi

- conoscere i fattori e gli alimenti che costituiscono la dieta mediterranea;
- conoscere i principali mezzi di comunicazione dell'offerta enogastronomica;
- conoscere i principali sistemi e marchi di qualità;
- conoscere le fasi per la stesura di un Business Plan;
- saper effettuare il calcolo di un Food & drink cost;
- conoscere le principali regole per una corretta stesura di un menu;

- conoscere l'utilizzo e le principali tipologie dei software nel settore ristorativo;
- conoscere le principali attività relative al banqueting e al catering-banqueting;
- saper pianificare un evento;
- conoscere la vitivinicoltura delle principali regioni italiane e estere;
- conoscere le fasi dell'analisi organolettica;
- saper compilare la scheda organolettica e la scheda cibo-vino;
- conoscere le linee guida per la realizzazione di un cocktail;
- conoscere la figura del barman e del bartender e i relativi bar setting.

Metodologie

- Lezioni frontali;
- Lavoro di gruppo (cooperative learning);
- Lavori individuali;
- Problem solving.

Strumenti

- libro di testo: Antonio Faracca, Emilio Galie, Alessandro Capriotti , *Maitre e barman con masterlab* / volume unico - 2° biennio e 5° anno, Le Monnier.
- Fotocopie e dispense.

Tempi

N° 4 ore settimanali

Spazi

- Aula ordinaria
- Laboratorio di sala e bar

Criteri di valutazione

- conoscenza specifica degli argomenti richiesti
- padronanza del linguaggio tecnico
- partecipazione ed impegno

Strumenti di valutazione

- verifiche orali
- prove scritte (questionario a risposta multipla, elaborato)

Risultati raggiunti

Non tutta la classe ha mostrato, complessivamente nel corso dell'anno, interesse e partecipazione per gli argomenti affrontati. Maggiore interesse e partecipazione si sono evidenziati durante le attività pratiche, in particolare nella preparazione di cocktails e servizio di sala.

Il profitto medio e la preparazione professionale è risultata nel complesso discreta. Alcuni elementi si sono distinti per impegno e capacità professionali, mostrando un vivo interesse nei confronti della materia.

MATEMATICA

RELAZIONE FINALE

DOCENTE MICHELA MISCHIANI

MATERIA MATEMATICA

CLASSE - SEZIONE 5^{AS}

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^{AS} è composta da 19 alunni (8 femmine e 11 maschi) tutti provenienti dalla classe quarta. Ho conosciuto la classe in classe quinta e si è presentata fin da subito una situazione piuttosto complessa in quanto quasi tutti gli alunni mancavano di una propensione allo studio della matematica, probabilmente anche conseguenza dei precedenti anni trascorsi in Dad.

Questo anno è stato caratterizzato da un lavoro impegnativo e difficile sia per colmare il più possibile alcune lacune di base pregresse sia per portare avanti un programma complesso e vasto. Si è tentato di focalizzare l'attenzione sugli aspetti fondamentali del programma tenendo conto di quelle che erano le carenze iniziali che limitavano necessariamente l'approfondimento di alcuni argomenti.

Gran parte della classe, vuoi per superficialità, vuoi per scarsa attitudine allo studio, vuoi per limiti personali, ha faticato a raggiungere e/o mantenere la sufficienza. Tuttavia, alcuni alunni, punte di eccellenza della classe, mi hanno seguita con impegno, entusiasmo e voglia di apprendere, dimostrando una partecipazione attiva all'attività didattica.

La produzione scritta, in linea di massima, è migliore di quella orale: nella seconda emergono scarse capacità di analisi e di riflessione, scarsa fluidità di linguaggio ed assenza di padronanza degli argomenti trattati.

Per quanto attiene il comportamento della classe, si evidenziano comportamenti non sempre corretti che sono stati oggetto anche di richiami verbali e scritti; la motivazione e l'interesse in generale nell'attività didattica è stata molto scarsa, tranne per alcuni alunni che si sono sempre distinti anche da un punto di vista disciplinare mantenendo un comportamento corretto ed educato e partecipando con sincero interesse alle diverse iniziative proposte.

2. OBIETTIVI RAGGIUNTI

Si possono considerare raggiunti, pur con diversi livelli, dalla maggior parte della classe i seguenti obiettivi cognitivi:

2.1 CONOSCENZE

Definizione di funzione reale di variabile reale e sue caratteristiche. Dominio, intersezioni con gli assi e studio del segno di una funzione razionale. Concetto di limite e di continuità di una funzione reale. Concetto di asintoto di una funzione reale. Lettura del grafico di una funzione. Le funzioni trascendenti elementari. Proprietà delle funzioni reali: funzioni pari e dispari, funzioni crescenti e decrescenti. Concetto di derivata di una funzione reale. Derivata di funzioni elementari. Regole di derivazione. Concetto di punto di massimo e minimo relativo ed assoluto. Studio completo di una funzione razionale intera o fratta. Calcolo combinatorio: disposizioni semplici e ripetute, permutazioni semplici e ripetute, combinazioni semplici e ripetute.

2.2 ABILITA'/COMPETENZE

Classificare una funzione reale di variabile reale. Determinare il dominio, le intersezioni con gli assi e studiare il segno di funzioni razionali intere e fratte. Calcolare limiti di funzioni anche nelle forme indeterminate. Determinare eventuali asintoti orizzontali, verticali e obliqui di una funzione razionale fratta.

Dedurre il dominio, le intersezioni con gli assi, gli intervalli di positività, il valore di opportuni limiti ed eventuali asintoti a partire dal grafico di una funzione.

Analizzare esempi di funzioni discontinue e classificare i punti di discontinuità, determinare se una funzione è pari o dispari. Individuare gli intervalli di crescita e decrescenza, i punti di massimo e minimo di una funzione a partire dal suo grafico. Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e frazionarie. Determinare gli intervalli di crescita e decrescenza mediante lo studio del segno della derivata prima. Rappresentare in un piano cartesiano il grafico di funzioni razionali intere e fratte.

3. CONTENUTI

Funzioni reali di variabile reale e sue caratteristiche: dominio, intersezioni con gli assi e studio del segno di una funzione razionale intera e fratta. Massimo e minimo di una funzione. Funzioni crescenti e funzioni decrescenti. Funzioni pari e funzioni dispari. Grafici di funzioni elementari: funzione valore assoluto, funzione reciproca, funzione quadrata, funzione cubica, funzione esponenziale, logaritmica e funzioni trigonometriche.

Introduzione al concetto di limite (esempi introduttivi). Continuità di una funzione reale. I limiti delle funzioni elementari. L'algebra dei limiti. Limiti di funzioni polinomiali e limiti di funzioni razionali fratte. Forme di indecisione.

Continuità di una funzione in un punto. Funzioni continue. Punti di discontinuità e loro classificazione. Asintoto e grafico probabile di una funzione. Concetto di derivata di una funzione reale. Derivata di funzioni elementari. Regole di derivazione. Concetto di punto di massimo e minimo relativo ed assoluto. Studio completo di una funzione razionale intera o fratta.

Calcolo combinatorio: disposizioni semplici e ripetute, permutazioni semplici e ripetute, combinazioni semplici e ripetute.

4. METODOLOGIE

- lezione frontale;
- lezione dialogata;
- dibattito in classe;
- problem solving;
- flipped classroom.

5. STRUMENTI E TESTI UTILIZZATI

- lavagna interattiva multimediale;
- appunti e mappe concettuali;
- web;
- libro di testo;
- applicazioni specifiche (Geogebra).

6. VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifiche scritte (aperte, a risposta multipla, vero/falso...). Verifiche orali su parti significative del programma svolto (modalità di colloquio). Nelle valutazioni si è tenuto conto dei seguenti elementi:

- del livello iniziale e dei traguardi intermedi e finali raggiunti;
- della partecipazione attiva;
- dell'impegno,
- di eventuali problemi personali (socio-affettivi e di salute).

Attraverso le verifiche sono stati misurati gli esiti parziali del processo di apprendimento e il grado di competenze disciplinare conseguito dagli studenti.

Criteri di valutazione: per la correzione delle verifiche e per la valutazione si rimanda alle apposite griglie di valutazione parti integranti del POF e pubblicati nel sito web della scuola.

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Il Docente Marinella Magrini

Anno scolastico 2021-2022 classe 5 A SALA

OBIETTIVI DISCIPLINARI

- sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione, su argomenti relativi ad ambiti professionali;
- descrivere processi e/o situazioni in modo personale con chiarezza logica e sufficiente precisione lessicale;
- orientarsi nella comprensione di testi nella lingua straniera relativi al settore specifico d'indirizzo;
- produrre testi scritti di carattere generale e/o specifico di indirizzo con sufficiente coerenza e coesione;
- possedere una conoscenza della cultura e della civiltà del paese straniero che permetta di comprenderla e di usare la lingua con adeguata consapevolezza dei significati che essa trasmette;
- ampliamento delle competenze acquisite dagli studenti anche attraverso il saper riportare sinteticamente il contenuto di un testo, riassumere testi analizzati, comprendere testi di indirizzo;
- produrre testi scritti con lessico e funzioni corretti.

CRITERI UTILIZZATI PER LA SELEZIONE DEI CONTENUTI

La selezione ha tenuto conto dei seguenti criteri:

- testi che fossero adatti al livello della classe
- testi che fossero in linea con le indicazioni programmatiche del profilo professionale e con le attività in lingua ad esso relative. In particolare si è tenuto conto di quanto svolto in discipline quali: lingua francese, storia, economia, educazione civica, Scienze dell'alimentazione.
- testi che fossero in sintonia con le indicazioni emerse dai consigli di classe e coerenti con le caratteristiche del colloquio d'esame

METODO E STRUMENTI UTILIZZATI

Durante l'anno scolastico si è proceduto con il metodo comunicativo funzionale e lezione frontale. Gli argomenti sono stati sempre prima spiegati in inglese, poi si è proceduto alla lettura e traduzione dei testi e quindi alla rielaborazione dei contenuti fondamentali. Sono state proposte anche visioni di video dedicati e ascolti di brani con susseguenti esercizi di comprensione orale, sempre inerenti agli argomenti di interesse, ed esercizi di comprensione scritta di brani mediante domande, esercizi di multiple choice, matching exercise, fill in, traduzione e rielaborazione di quanto letto.

E' stata adottata anche la flipped classroom con presentazioni di ipotetiche attività in campo della ristorazione, predisposte dai singoli alunni. Con l'approfondimento dell'aspetto di marketing e advertising nelle diverse forme.

Un'ora a settimana è sempre stata dedicata allo studio specifico della lingua, incluso grammatica e funzioni comunicative, anche attraverso simulazioni di prove Invalsi con cadenza settimanale. Gli strumenti didattici usati sono stati: libro di testo, fotocopie, dizionario bilingue online e lavagna tradizionale e LIM. Le lezioni si sono svolte nell'aula scolastica.

I compiti assegnati hanno riguardato principalmente risposte a questionari, elaborazione di testi, preparazione di brochures/ leaflet.

TEMPI

Numero 3 ore settimanali.

TIPOLOGIE VERIFICHE

Le verifiche sono state due scritte e un orale nel trimestre e tre scritte e due orali nel pentamestre. Nel valutare si è fatto riferimento alle griglie di valutazione elaborate dall'Istituto e dall'Indirizzo per l'esame di stato. Le verifiche scritte sono state di carattere tradizionale: lettura comprensione e rielaborazione di testi specifici e settoriali (testi per brochures o leaflets). Le verifiche orali sono state espletate attraverso risposta a domande, semplici conversazioni su argomenti noti, valutando la capacità dell'alunno di individuare i collegamenti tra i vari argomenti ai fini dell'esame di stato.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nei criteri si è considerato la conoscenza degli argomenti, l'uso adeguato di funzioni e lessico, la competenza comunicativa, la sintesi, l'interesse, l'impegno, la partecipazione ed i progressi rispetto ai livelli di partenza.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe VA Sala è stata a me affidata in questo anno scolastico. Nella stessa è presente un alunno con L.104, 4 alunni con certificazione DSA e un altro BES per ragioni linguistiche. Nel suo insieme si è presentata subito una classe dove attenzione, concentrazione e impegno è stato non sempre costante. La classe comunque ha seguito quanto proposto con sufficiente interesse ma impegno poco costante ed uno studio per lo più mnemonico e non per tutti, adeguato alle richieste di un ultimo anno di corso. Fatta eccezione per qualche alunno/a, la partecipazione è stata alterna e per lo più sollecitata, riscontrando talvolta una certa indolenza nello svolgere alcune consegne nei tempi stabiliti o nel portare avanti in modo costante lo studio e l'assimilazione dei contenuti.

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Per Educazione civica :

- Who's who in the European Union;
- European treaties at a glance
- What does Europe do for you
- Europe: pros and cons

Dai libri di testo in adozione "Grammar Log" e "Verso le prove nazionali- lingua inglese" :

- Revisione dei principali tempi verbali
- Periodo Ipotetico (I,II, III tipo)
- Verbi modali
- Use of English relativo ai livelli B1/B2 tramite simulazioni prove Invalsi

Dal testo in adozione "Think & Drink" ed. HOEPLI

Geography and civilization of English speaking countries:

Canada
India
East Indies
Australia

Path 4:
Food and religion
Path 5 :
Food and health

Culture: UK political Institutions

The UK system of government
The separation of Powers
The UK Parliament
The Crown

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Docente: Prof.ssa Ghislaine Ginette Giacomini

Obiettivi specifici di apprendimento:

Competenze in uscita

- Comprendere le idee principali ed i particolari significativi dei test orali-espositivi su una varietà di argomenti inerenti al settore specifico
- Esprimersi con sufficiente comprensibilità su argomenti di carattere quotidiano attinenti al proprio ambito professionale
- Cogliere il senso di testi scritti con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite nel corso degli anni precedenti soprattutto per quanto attiene alla microlingua dei diversi settori.
- Produrre in modo comprensibile e adeguatamente corretti testi scritti di carattere quotidiano e specialistico di varia natura e finalità.
- Prendere coscienza dei fattori essenziali che caratterizzano la civiltà dei paesi di cui si studia la lingua.

Abilità attese

- Consolidare ed ampliare le abilità comunicative orali e scritte usandole in modo integrato anche in ambito professionale;
- Comprendere le idee principali ed i particolari significativi dei test orali-espositivi su una varietà di argomenti inerenti al settore specifico;
- Cogliere il senso di testi scritti con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite nel corso degli anni precedenti soprattutto per quanto attiene alla microlingua dei diversi settori.
- Approfondire e consolidare la capacità di comprendere e decifrare testi scritti e messaggi orali di carattere generale e specifico in ambiti comuni della vita quotidiana e professionale, anche tratti da mass media.

Obiettivi di apprendimento minimi

- Saper comprendere globalmente il contenuto di testi di vario argomento e registro linguistico in maniera guidata, nonché di documenti orali in situazioni reali;
- Sapersi esprimere in modo semplice su argomenti di carattere quotidiano e professionale;
- Saper produrre semplici e brevi testi scritti di carattere generale e specialistico;
- Essere consapevole di alcuni fattori caratterizzanti la civiltà del paese di cui si studia la lingua.

Conoscenze attese / contenuti svolti

Modulo 1: *l'Alimentation*

- *L'alimentation équilibrée; les principaux repas de la journée, les différents groupes alimentaires et les nutriments, quelques principes de base pour une bonne alimentation ;*
- *Le régime méditerranéen: ses caractéristiques et ses bienfaits pour la santé;*
- *Les régimes alternatifs: le régime macrobiotique, le régime végétarien et le régime végétalien.*

Modulo 2: *La sécurité alimentaire*

1. *Les méthodes de conservation des aliments:*

- *les méthodes physiques;*
- *les méthodes chimiques;*
- *la conservation par le froid,*
- *les méthodes psycho-chimiques ou biologiques.*

2. *Les allergies et les intolérances alimentaires*

- *les aliments allergènes; les causes et les symptômes des allergies et des intolérances.*

Modulo 3: L'Abc de la réception

- les banquets
- les buffets

Modulo 4: La France vinicole

- Lexique du vin
- L'examen sensoriel du vin: la robe, le bouquet et le caractère du vin
- Le mariage des vins et des mets
- les principales régions viticoles françaises

Modulo 5 : Paris

aperçu de son histoire
ses principaux monuments et musées

Modulo 6: l'entretien d'embauche

- le lexique du travail
- se présenter et parler de sa formation scolaire et de son expérience en Alternance école-entreprise

Metodologie

Durante l'anno scolastico, si è partiti dall'analisi dei documenti autentici per richiamare e consolidare le conoscenze professionali acquisite anche nelle altre discipline, spunto per una serie di attività che hanno veicolato i contenuti e favorito la riflessione linguistica: esercizio di sostegno, espansione e reimpiego, soluzione di problemi e simulazioni varie. È stato effettuato quando necessario un ripasso o un consolidamento delle strutture grammaticali di base. Sono state privilegiate essenzialmente lezioni frontali alternate a attività di tipo più comunicativo e tecnico del problem-solving. Nella settimana di Didattica a Distanza si è utilizzato oltre il registro elettronico, le aule virtuali e la piattaforma Meet.

Strumenti utilizzati

- Libro di testo: Côté Salle/ Côté Cuisine edizioni ELI;
- Lavagna multimediale ActivPanel;
- Fotocopie fornite dall'insegnante;
- Dizionario bilingue,
- Schede e materiali inerenti agli argomenti consegnate agli alunni e caricati su Didattica del Registro Elettronico,

Spazi

Le lezioni sono state svolte in aula in presenza e in aula virtuale durante la DDI nella prima settimana del secondo periodo.

Tempi

L'insegnamento è stato articolato su di un orario di tre ore settimanali che sono state svolte regolarmente

Criteri di valutazione adottati

I parametri osservati nella valutazione dei risultati raggiunti hanno tenuto in considerazione la conoscenza degli argomenti e la correttezza formale (sicurezza espositiva, organicità e linearità dell'esposizione, precisione nell'uso del registro adatto).

Sono stati tenuti in considerazione anche parametri comportamentali in merito ad interesse, impegno e partecipazione. Costituisce parte integrante del giudizio finale la considerazione dei progressi rispetto al livello di partenza.

Strumenti di valutazione

Per quanto riguarda le verifiche scritte si è fatto ricorso a prove del tipo:

- comprensione del testo con domande V/F, quesiti a risposta aperta, brevi produzioni, seguendo il numero stabilito in sede di dipartimento di lingue per trimestre e pentamestre.

- per l'orale: risposte a domande dirette; trattazione di argomenti dati, rielaborazione di argomenti proposti.

Risultati Raggiunti

Da un'analisi finale risulta che gli obiettivi educativi stabiliti nella programmazione sono stati raggiunti da tutti gli alunni. Per quanto riguarda quelli didattici si può affermare che tutti gli alunni hanno globalmente migliorato, rispetto ai livelli di partenza, la propria competenza linguistica. Alcuni alunni hanno raggiunto risultati più che buoni grazie alla loro predisposizione per la materia ma anche per il loro impegno costante.

Complessivamente gli studenti, su diversi livelli e con risultati variabili, sono in grado di:

- . comprendere globalmente il contenuto di testi di vari argomenti e registri linguistici, nonché di documenti orali in situazioni reali;
- . comprendere il significato di testi di carattere generale ed inerente al settore enogastronomico e sala;
- . esprimersi in forma semplice su argomenti di carattere quotidiano e specialistico;
- . conoscere i contenuti di civiltà e settoriali trattati;
- . Saper produrre semplici e brevi testi di carattere generale e specialistico;
- . Essere consapevole di alcuni fattori caratterizzanti la civiltà del paese di cui si studia la lingua.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Anno Scolastico 2021/22

Classe 5°A Sala

Prof. Gianluca Ercolani

Il gruppo classe si è dimostrato interessato alle varie attività proposte.

Buona la partecipazione alla parte pratica della disciplina che ha visto coinvolti la maggior parte degli studenti della classe. Buono anche l'interesse e il coinvolgimento nei riguardi dei contenuti teorici.

CONOSCENZE

- regolamento di alcuni sport.
- tecnica di base degli sport di squadra: Pallavolo, calcio a 5, badminton, pallacanestro, atletica leggera.
- norme di prevenzione e elementi di primo soccorso: BLS e manovre salvavita (massaggio cardiaco e respirazione bocca a bocca)
- sull'uso e abuso di sostanze: il fenomeno del Doping.

COMPETENZE

In linea generale le attività proposte hanno teso al consolidamento e incremento degli schemi motori di base, in modo da poter fronteggiare le situazioni dinamiche legate alla pratica sportiva individuale e di squadra, anche attraverso la maturazione delle necessarie capacità coordinative. L'avvio alla pratica sportiva ha favorito l'apprendimento di gesti tecnici tali da poter affrontare con sufficiente competenza situazioni di gioco in un contesto tecnico tattico scolastico (tornei di istituto).

CONTENUTI ATTIVITA' PRATICA

- Potenziamento fisiologico: esercizi di resistenza e corsa di durata, esercizi di velocità, esercizi di mobilità articolare, esercizi di potenziamento muscolare a carico naturale, esercizi di coordinazione, di equilibrio, di destrezza e di agilità, la camminata sportiva.
- Rielaborazione degli schemi motori: esercizi a corpo libero, esercizi con piccoli e grandi attrezzi, esercizi di yoga;
- Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico: giochi di squadra con assunzione di ruoli diversi, giochi non codificati.
- Conoscenza e pratica delle attività sportive: pallavolo, basket, calcio a 5, calcio-tennis, badminton, atletica leggera, tiro con l'arco, tiro a segno, Spartan race, Padel.

CONTENUTI DI TEORIA

- Capacità condizionali applicate agli sport: resistenza, forza e velocità.
- Le Olimpiadi Moderne: Berlino 1936 (La figura di Jesse Owens), Città del Messico 1968 (Black Power per i diritti della gente di colore), Monaco 1972 (Attentato terroristico e strage di atleti israeliani).
- Primo soccorso e BLS.
- Doping e illecito sportivo.
- Recupero infortuni e percorso terapeutico.
- La piramide del Wellness: alimentazione, movimento e approccio mentale.

METODI

Largo spazio è stato dato alle attività di gruppo e ai giochi di squadra al fine di far interiorizzare in modo corretto sia gli schemi motori che le abitudini relative alla vita sociale. In ogni attività proposta si è cercato di coinvolgere il maggior numero possibile di studenti, per stimolare in ognuno una risposta creativa nello svolgimento delle lezioni.

Sono state proposte situazioni problema che hanno comportato l'autonoma ricerca di situazioni motorie adeguate, nonché l'individuazione e l'autonoma correzione dell'errore.

DIDATTICA A DISTANZA

Sono state effettuate 2 lezioni teoriche in DAD nel mese di Gennaio 2022

MEZZI

Attrezzatura e materiali disponibile nella palestra, film, materiale condiviso.

TEMPI

Le lezioni svolte hanno avuto la durata di due ore ciascuna

VERIFICHE

Pratica: Osservazioni sistematiche del comportamento, dell'impegno, della partecipazione, dell'evoluzione e dell'iniziativa personale di ciascun allievo e delle gestualità motorie tenendo presenti i punti di partenza individuali ed i diversi ritmi di apprendimento; osservazione ed analisi durante le attività sportive. Teoria: verifiche scritte e orali.

VALUTAZIONI

Livello di capacità e competenze acquisite, rispetto delle regole, autocontrollo, partecipazione alle lezioni, impegno, interesse.

TRAGUARDI

Gli alunni:

- sono consapevoli delle proprie competenze motorie, rispettivamente ai punti di forza quanto alle debolezze;
- utilizzano le abilità motorie e sportive acquisite adattando il movimento in situazione;
- utilizzano gli aspetti comunicativo-relazionali del linguaggio motorio per entrare in relazione con gli altri, praticando attivamente i valori sportivi (fair play) come modalità di relazione quotidiana e di rispetto delle regole;
- rispettano criteri base di sicurezza per sé e per gli altri;
- sono capaci di integrarsi nel gruppo, di assumersi responsabilità e di impegnarsi per il bene comune.

EDUCAZIONE CIVICA

- Primo soccorso e BLS.
- Salute, alimentazione e sport.
- Illegalità in ambito sportivo: il fenomeno del doping.

Obiettivi raggiunti: gli alunni hanno effettuato 5 ore di teoria di primo soccorso con specialisti del primo intervento, assimilando le nozioni fondamentali in caso di molteplici situazioni di primo soccorso. In seguito una parte della classe, solo tramite iscrizione, ha effettuato e assimilato il corso pratico di primo soccorso e BLS con ottimi risultati.

La classe ha inoltre acquisito con sufficienza le nozioni base di teoria di illecito sportivo e doping applicato ai vari sport, nozioni di salute e benessere (wellness) e alimentazione.

EDUCAZIONE CIVICA

Coordinatore: Prof. Angelo Paolucci

L'insegnamento dell' Educazione Civica, introdotto dalla Legge n. 92/2019 e s.m.i. è altresì regolato dal D.M. n. 35 del 22 giugno 2020 (Linee Guida).

La norma richiama il principio di trasversalità dell'insegnamento dell'EC, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno.

Le "linee guida" incentrano l'insegnamento dell'E.C. su "tre nuclei fondamentali":

- **COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà**
- **SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del**

territorio (AGENDA 2030)

- **CITTADINANZA DIGITALE**

In realtà la Legge prevede invece un'area molto più ampia, che comprende anche Istituzioni dell'Unione Europea e degli organismi internazionali, elementi fondamentali di diritto, diritto del lavoro, tutela del patrimonio ambientale, tutela delle identità delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari, educazione alla legalità e al contrasto delle mafie, educazione

al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni, formazione di base in materia di protezione civile, educazione stradale, salute e benessere, educazione al volontariato, educazione alla Cittadinanza attiva. Come si può vedere aree ben più ampie di quanto le

linee guida indicano

Il libro di testo adottato è "Educazione Civica ed Ambientale, Rizzoli".

La programmazione annuale è stata scelta e approvata dal Consiglio di classe

Per la classe 5A Sala la programmazione si è articolata sui seguenti argomenti:

- Regolamento d'istituto integrato con le norme anticovid 19;
- Educazione alla salute: dieta sostenibile, piramide alimentare e lotta agli sprechi; vari tipi di diete; fattori di crescita microbica, tossinfezioni; contaminazione biologica: prioni, virus e batteri; materiali per contenitori, metalli pesanti
- Corso Primo Soccorso e BLS
- Doping e illecito sportivo; benessere, salute e prevenzione
- Agenda 2030: obiettivi; economia circolare, sviluppo sostenibile;
- Agenda 2030: le fonti energetiche; lotta al cambiamento climatico e sue conseguenze
- Agenda 2030: i conflitti per l'acqua
- European Union;
- British Institutions and European Institutions; i Trattati Europei e le istituzioni europee
- La 'questione della cittadinanza'
- Le migrazioni
- La parità di genere
- Costituzione: La pena di morte

Metodologie e Strumenti utilizzati

- Lezione interattiva o dialogata;
- Esercitazione in classe, individuale o in coppia.
- visione di film
- Libro di testo, la Costituzione, dispense e schemi elaborati dalla docente e/o materiali multimediali condivisi sul registro elettronico.

Spazi e tempi del percorso formativo

L'insegnamento della disciplina si è sviluppato nel periodo compreso tra il mese di ottobre e il mese di maggio, con la cadenza e la frequenza che ciascun docente ha ritenuto opportuno adottare anche al fine di armonizzare l'Educazione Civica con lo studio della propria disciplina.

Criteri di valutazione adottati e risultati raggiunti

Si rimanda alle presentazioni delle singole discipline che hanno collaborato trasversalmente allo sviluppo delle tematiche di educazione civica.

RELIGIONE

DOCENTE: IOLE FRANCUCCI

La classe nel complesso sin dall'inizio dell'anno scolastico ha mostrato un discreto interesse verso la materia

e una sufficiente apertura al dialogo educativo.

La programmazione formulata all'inizio dell'anno scolastico non ha subito modifiche e il programma è stato svolto regolarmente. Alla fine dell'anno scolastico la preparazione acquisita dalla classe si può considerare buona.

Dal punto di vista disciplinare la maggior parte dei ragazzi ha tenuto un comportamento adeguato.

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITA' ACQUISITI DAGLI ALUNNI

COMPETENZE:

Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.

Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita.

Operare criticamente scelte etico-religiose.

Conoscere le motivazioni dell'amicizia e dell'amore per i cristiani

ABILITA':

Motiva le proprie scelte, confrontandole con la visione cristiana.

Riconosce il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività

Opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo

Individua la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero.

CONOSCENZE:

Individua sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale; alla globalizzazione e alla multiculturalità.

La concezione cristiano cattolica in riferimento ai temi di bioetica, alle scelte di vita e al

progresso scientifico-tecnologico.

Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO MINIMI:

Acquisire una conoscenza adeguata dei contenuti proposti

Riconoscere i valori religiosi

Accostare in maniera semplice la Bibbia

Utilizzare un lessico specifico semplice

METODOLOGIE:

Lezione frontale, Confronto, Dibattito, Discussione guidata

STRUMENTI:

Libro di testo, Risorse digitali, Materiale audiovisivo.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Colloqui orali, Interventi in discussione.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE:

Verifiche orali

RISULTATI RAGGIUNTI:

Nel complesso gli alunni hanno lavorato con interesse e partecipazione.

Gli obiettivi raggiunti sono per quasi tutti soddisfacenti.

PROGRAMMA

L'ETICA E I VALORI DEL CRISTIANESIMO:

La coscienza, la legge, la libertà:

La coscienza umana

Lo sviluppo della coscienza morale

La libertà di....; la libertà da....; la libertà per...

La libertà nell'adesione al bene (Beatitudini)

Le relazioni: Pace - Solidarietà – Mondialità:

La pace

Giustizia, Carità, Solidarietà

La mondialità

Vincere il razzismo

L'Etica della vita:

La vita

Il concepimento e la vita prenatale

L'eutanasia

La pena di morte (argomento trattato anche per Educazione Civica)

EDUCAZIONE CIVICA

Temi trattati: La Pena di Morte (Definizione – art. 27 della Costituzione Italiana – La Riforma del sistema penitenziario del 1975 primo e ultimo comma – Misure alternative alla detenzione – Garanzie al detenuto – art. 41 bis O.P. Restrizioni per il detenuto “Cities for Life”

Gli Obiettivi nel complesso sono stati raggiunti in modo soddisfacente.

ATTIVITÀ ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE

Docente: Pilati Emanuele

Classe : V° AS

Anno scolastico: 2021/2022

Alunni: AMOROSO VALERIO

SAPERI ESSENZIALI

Conoscere le problematiche ambientali e assumere atteggiamenti di rispetto.

COMPETENZE SPECIFICHE

Adottare una sana alimentazione, praticare attività fisica, evitare fumo e alcol per prevenire malattie e garantire un sano sviluppo.

Un'adeguata e mirata politica di comunicazione sugli **stili di vita salutari**.

ABILITA'

Fornire le informazioni utili a comprendere la necessità e la direzione del cambiamento. Privilegiare la comprensibilità dei contenuti trasmessi e la loro facilità d'uso da parte dei partecipanti.

CONOSCENZE (CONTENUTI)

La "qualità della vita" e i suoi indicatori.

Le principali problematiche relative alla biodiversità e le implicazioni nello sviluppo personale e sociale.

EVIDENZE

Promuovere il rispetto verso gli altri, l'ambiente e la natura e saper riconoscere gli effetti del degrado e dell'incuria

UNITA' MODULARI DI APPRENDIMENTO:

1. **ALCOLISMO:** Definizione, esordio della dipendenza, sintomi della dipendenza e sindrome da astinenza alcolica.
2. **TABAGISMO:** Che cos'è, modalità di consumo del tabacco (Sigaretta, Sigaro, Pipa, Narghilè, Sigaretta elettronica) e effetti del tabagismo sulla salute.
3. **DROGHE E SOLTANZE STUPEFACENTI:** La Cocaina, la cannabis, marijuana e hashish.
4. **DIPENDENZE TECNOLOGICHE:** I pericoli del tik-tok, vamping e nomofobia
5. **IL QUOTIDIANO IN CLASSE**
6. **CINEMA A SCUOLA.** Visione film: Il miglio verde, il tunnel della libertà, I ragazzi dello zoo di Berlino, Fino all'osso, I passi dell'amore.

STRUMENTI e METODOLOGIA:

Utilizzo di materiale audiovisivo

Lettura testi

Active learning

Brainstorming

Attività individuali

Riflessione attraverso il dialogo

MODALITÀ DI LAVORO

- Lezione frontale

- Approfondimento tematico

- Materiali multimediali (computer, video, fotocopie)

- Riflessione personale
- Conversazione guidata

TIPOLOGIA DI VERIFICA

Per l'accertamento della preparazione si è fatto ricorso a:

- Colloqui orali
- Interventi in conversazione

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO

Aula ordinaria, 1 ora settimanale.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Rapporto positivo e collaborativo dell'alunno; interesse per gli argomenti trattati e puntualità nelle consegne degli elaborati.

Gli obiettivi raggiunti sono ottimi.

Il presente documento viene sottoscritto dai docenti del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI	FIRME
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA	Alessandra Mazzocchi	
DIRITTO E TEC. AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Angelo Paolucci	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Marco Marinucci	
LINGUA INGLESE	Marinella Magrini	
LINGUA FRANCESE	Ghislaine Ginette Giacomini	
MATEMATICA	Michela Mischianti	
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	Francesco Chiaraluce	
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA	Paolo Diotallevi	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Gianluca Ercolani	
RELIGIONE CATTOLICA	Iole Francucci	
ATTIVITÀ ALTERNATIVA	Emanuele Pilati	
EDUCAZIONE CIVICA	Angelo Paolucci	
SOSTEGNO	Donatella Proietti	
SOSTEGNO	Michele Angeli	

Spoletto, 15 maggio 2022

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Roberta Galassi



Criteria generali di valutazione, di valutazione del comportamento, di non ammissione all'anno scolastico successivo, di sospensione del giudizio, di ammissione all'Esame di Stato in presenza di 1 Insufficienza, di assegnazione del credito scolastico, di riconoscimento del credito Erasmus

(Delibera Nr. 7 del Collegio dei Docenti del 1° settembre 2021)

CRITERI GENERALI di VALUTAZIONE

La valutazione del processo di apprendimento è attuata in diversi modi e momenti del processo educativo al fine di conoscere, in ogni stadio, il livello di apprendimento raggiunto in relazione agli obiettivi prefissati. Gli aspetti ritenuti fondamentali ai fini della valutazione sono:

- I livelli di partenza dell'alunno
- Il livello di raggiungimento degli obiettivi prefissati
- L'assiduità della frequenza
- La partecipazione attiva allo svolgimento dell'attività didattica
- L'interesse e l'impegno
- La puntualità nella consegna degli elaborati e nell'esecuzione dei compiti assegnati
- Le conoscenze e le competenze disciplinari acquisite
- Le capacità critiche ed espressive evidenziate
- L'utilizzo dei linguaggi specifici

GRIGLIA GENERALE DI RIFERIMENTO PER L'ATTRIBUZIONE DEI VOTI E DEI GIUDIZI

<u>VOTO</u>	<u>GIUDIZIO</u>	<u>LIVELLO DI PREPARAZIONE</u>
1 - 3	Del tutto insufficiente	Assenza di conoscenze Errori numerosi e gravi Orientamento carente anche su sollecitazione Scarsa risposta alle sollecitazioni
4	Gravemente insufficiente	Conoscenze frammentarie e disorganiche Presenza di errori gravi Scarsa capacità di orientamento Qualche risposta alle sollecitazioni
5	Insufficiente	Qualche errore Conoscenze non del tutto organiche Esposizione approssimativa Capacità di orientamento dietro sollecitazione
6	Sufficiente	Comprensione dei nessi fondamentali Esposizione nel complesso adeguata Organizzazione essenziale delle conoscenze Capacità di orientamento generale
7	Discreto	Conoscenze adeguate Applicazione delle conoscenze acquisite a casi diversificati. Procedura ed esposizione corrette. Partecipazione attiva e adeguata capacità di orientarsi
8	Buono	Conoscenze buone Applicazione delle conoscenze acquisite a situazioni nuove. Dominio delle conoscenze e degli strumenti logici, capacità di progettazione del proprio lavoro Chiarezza, correttezza e puntualità espositiva Partecipazione impegnata.
9-10	Ottimo	Conoscenze ampie, organiche e approfondite Applicazione autonoma, personale, critica e originale delle conoscenze acquisite a situazioni nuove Elaborazione autonoma Notevoli capacità di analisi, sintesi, progettazione del proprio lavoro Piena padronanza dell'esposizione

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Indicatori	Valutazione
<ul style="list-style-type: none"> • Scrupoloso rispetto del Regolamento d' Istituto • Rispetto e disponibilità nei confronti degli altri, senso di responsabilità • Frequenza assidua o assenze sporadiche, rari ritardi o uscite anticipate • Puntuale e serio adempimento ai doveri scolastici • Interesse e partecipazione propositiva alle lezioni ed alle attività scolastiche • Valutazione eccellente dell'alternanza scuola-lavoro 	10
<ul style="list-style-type: none"> • Rispetto del Regolamento d' Istituto • Frequenza assidua o assenze sporadiche, rari ritardi o uscite anticipate • Costante adempimento dei doveri scolastici • Interesse e partecipazione attiva alle lezioni • Ruolo positivo nel gruppo classe • Valutazione ottima dell'alternanza scuola-lavoro 	9
<ul style="list-style-type: none"> • Osservazione regolare delle norme fondamentali che regolano la vita scolastica • Alcune assenze, ritardi e/o uscite anticipate • Adempimento regolare dei compiti assegnati • Discreta attenzione e partecipazione alle attività scolastiche • Correttezza nei rapporti interpersonali • Valutazione buona dell'alternanza scuola-lavoro 	8
<ul style="list-style-type: none"> • Osservazione regolare delle norme fondamentali che regolano la vita scolastica • Alcune assenze, ritardi e/o uscite anticipate • Adempimento regolare dei compiti assegnati • Discreta attenzione e partecipazione alle attività scolastiche • Correttezza nei rapporti interpersonali • Valutazione buona dell'alternanza scuola-lavoro 	7
<ul style="list-style-type: none"> • Episodi di mancato rispetto del regolamento scolastico • Frequenti assenze e numerosi ritardi e/o uscite anticipate • Mancato adempimento dei doveri scolastici • Scarsa partecipazione e disturbo dell'attività didattica • Comportamento non sempre corretto con gli altri • Valutazione sufficiente dell'alternanza scuola-lavoro 	6

ATTRIBUZIONE DI UNA VALUTAZIONE INSUFFICIENTE DELLA CONDOTTA (DPR 22 GIUGNO 2009 N.122 ART.7 comma 2 e comma 3)

(...)

2. La valutazione del comportamento con voto inferiore a sei decimi in sede di scrutinio intermedio o finale è decisa dal C.d.C nei confronti dell'alunno cui si stata precedentemente irrogata una sanzione disciplinare ai sensi dell'art. 4, comma 1, del DPR 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni, e al quale si possa attribuire la responsabilità nei contesti di cui al comma 1 dell'art. 2 del decreto legge, dei comportamenti:
 - a) Previsi dai commi 9 e 9-bis dell'art. 4 del DPR 24 giugno 1998 n.249 e successive modificazioni (DPR del 21 luglio 2007 n.235);
 - b) Che violino i doveri di cui ai commi 1,2 e 5 dell'art. 3 del DPR 24 giugno 1998 n.249 e successive modificazioni.
3. La valutazione del comportamento con voto inferiore ai sei decimi deve essere motivata con riferimento ai casi individuati nel comma 2 e deve essere verbalizzata in sede di scrutinio intermedio e finale.

SCHEMA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

Secondo quanto indicato nell'Articolo 11 dell'O.M.65 del 14 marzo 2022 il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti.

L'attribuzione del credito scolastico è di competenza del Consiglio di classe, compresi i docenti che impartiscono insegnamenti a tutti gli alunni o a gruppi di essi, compresi gli insegnanti di religione cattolica e di attività alternative alla medesima, limitatamente agli studenti che si avvalgono di tali insegnamenti.

I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 e procedono a convertire il credito complessivo in cinquantesimali sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla suddetta ordinanza.

GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE CREDITO CLASSI QUINTE

MEDIA VOTI	PUNTI CREDITO	CONDIZIONI
$M < 6$	7-8	MOTIVAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE EVENTUALE AMMISSIONE
$M = 6$	9	$M = 6$
	10	CON TRE INDICATORI SU CINQUE
$6 < M \leq 7$	10	$6 < M < 6.50$
	11	<ul style="list-style-type: none">$6 < M < 6.50$ CON TRE INDICATORI SU CINQUE$6.50 \leq M \leq 7$
$7 < M \leq 8$	11	$7 < M < 7.50$
	12	<ul style="list-style-type: none">$7 < M < 7.50$ CON TRE INDICATORI SU CINQUE$7.50 \leq M \leq 8$
$8 < M \leq 9$	13	$8 < M < 8.50$
	14	<ul style="list-style-type: none">$8 < M < 8.50$ CON TRE INDICATORI SU CINQUE$8.50 \leq M \leq 9$
$9 < M \leq 10$	14	$9 < M < 9.50$
	15	<ul style="list-style-type: none">$9 < M < 9.50$ CON TRE INDICATORI SU CINQUE$9.50 \leq M \leq 10$

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Nell'anno in corso, per l'attribuzione del punteggio massimo della banda di oscillazione all'interno della fascia, lo Studente dovrà presentare 3 parametri su 5 possibili, ovvero:

Assiduità nella frequenza scolastica (1)	Giudizio alternanza scuola-lavoro (2)	Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo (3)	Crediti da attività complementari e integrative (4)	Crediti da esperienze formative e/o professionali (5)

- (1) L'alunno deve aver frequentato almeno l'80% delle lezioni dell'a.s.. Vengono computati anche gli ingressi in ritardo e le uscite anticipate.
- (2) L'alunno deve aver riportato un giudizio almeno discreto nella valutazione annuale dell'alternanza scuola-lavoro.
- (3) L'alunno deve aver riportato un voto di comportamento pari o superiore a 9/10
- (4) Le attività complementari e integrative sono quelle effettuate nell'ambito dell'istituto e del convitto, compresa anche la partecipazione agli Organi Collegiali e agli organismi studenteschi: esse devono essere documentate e certificate dal Capo d'Istituto.
- (5) I crediti sono quelli riferiti ad esperienze formative e professionali effettuate al di fuori della scuola. Le esperienze formative devono essere documentate da esauriente certificazione rilasciata dall'ente o dalla società coinvolti. Le esperienze professionali devono essere pertinenti al corso di studi svolto e documentate da una esauriente certificazione.

CRITERI DI RICONOSCIMENTO CREDITI ERASMUS

Riconoscimento del periodo di stage all'estero ai fini del computo del monte ore obbligatorio di alternanza scuola lavoro.

Riconoscimento ai fini del punteggio di credito scolastico attribuendo il punteggio maggiore nell'ambito della fascia di oscillazione.

Riconoscimento ai fini della valutazione di fine anno nelle discipline coinvolte nell'esperienza Erasmus, scelte dal consiglio di classe, attribuendo un punto in più nella valutazione finale (indicativamente la disciplina professionalizzante di indirizzo e Lingua Inglese).

GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA - Tipologia A - Analisi e interpretazione di un testo letterario
CANDIDATO _____ Classe V SEZ. _____

indicatori	descrittori	livelli	punti
<ul style="list-style-type: none"> RISPETTO DEI VINCOLI DELLA CONSEGNA (lunghezza del testo / forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) IDEAZIONE, LA PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE COESIONE E COERENZA <p align="center">20/100</p>	<p><i>Lo studente struttura...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> organicamente il testo, espone con sicurezza, chiarezza e coerenza dati e conoscenze, nel completo rispetto della consegna coerentemente il testo organizza in modo adeguato dati e conoscenze, nel rispetto della consegna il testo in modo coerente e organico, pur con qualche incertezza; la consegna è rispettata il testo in modo semplice ma complessivamente coeso e coerente; la consegna è globalmente rispettata il testo con coerenza, ma in modo poco pianificato; la consegna è rispettata negli aspetti essenziali il testo in modo semplice e ma non sempre consequenziale; la consegna è poco rispettata il testo con conoscenze non chiare e coerenti; la consegna è quasi ignorata il testo con argomenti contorti e contraddittori; la consegna non è rispettata il testo con argomenti incongruenti; la consegna è ignorata <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI) USO CORRETTO ED EFFICACE DELLA PUNTEGGIATURA <p align="center">20/100</p>	<p><i>La padronanza della lingua è...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> eccellente: esposizione articolata, fluida e sempre corretta; punteggiatura corretta ed efficace. ottima: esposizione articolata, chiara e corretta; punteggiatura corretta. buona: esposizione scorrevole, chiara e corretta / o con lievi imprecisioni; punteggiatura adeguata. discreta: esposizione chiara e generalmente corretta, sebbene con qualche imprecisione; punteggiatura generalmente adeguata. sufficiente: esposizione comprensibile e sufficientemente corretta; punteggiatura per lo più adeguata. incerta: esposizione poco scorrevole, con errori grammaticali e/o ortografici; imprecisa / o esigua la punteggiatura molto incerta: esposizione in più punti contorta, con diversi errori grammaticali e/o ortografici; inadeguata / o molto esigua la punteggiatura scarsa, con gravi e frequenti errori grammaticali e/o ortografici; punteggiatura inadeguata / scorretta assolutamente inadeguata: esposizione molto scorretta e confusa; errori diffusi e gravissimi compromettono la comprensibilità; punteggiatura per lo più scorretta <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE <p align="center">20/100</p>	<p><i>Il lessico usato è ...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ricco, sempre appropriato, vivace ed efficace nel registro appropriato, efficace nel registro in gran parte appropriato, abbastanza efficace nel registro abbastanza appropriato, adeguato nel registro, con qualche ripetizione adeguato nel registro ma semplice o con qualche lieve improprietà generico e ripetitivo, non sempre adeguato povero, improprio, con diversi errori improprio, frequentemente inadeguato nel registro, con molti e gravi errori improprio, con errori che compromettono la comprensione globale dell'intenzione comunicativa <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> CAPACITÀ DI COMPRENDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO E NEI SUOI SNODI TEMATICI E STILISTICI PUNTUALITÀ NELL'ANALISI RICHIESTA (LESSICALE, SINTATTICA, STILISTICA E RETORICA) <p align="center">20/100</p>	<p><i>Il testo è stato compreso e analizzato in modo...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> completo, corretto e coerente; l'analisi è esauriente e ben strutturata corretto e coerente, ordinato; l'analisi è approfondita e organica nell'insieme completo e corretto, ordinato negli snodi fondamentali; l'analisi è organica, anche se con lievi imprecisioni nell'insieme corretto, ordinato, pur con lievi imprecisioni; l'analisi è discretamente organizzata, ma non del tutto sviluppata globalmente corretto, ma non del tutto ordinato; l'analisi è svolta negli aspetti essenziali e di base limitato, con qualche lacuna e imprecisione; l'analisi è superficiale e approssimativa frammentario, con diversi errori, con lacune nelle informazioni essenziali; l'analisi è inadeguata per errori derivanti da carenze concettuali di base, con una selezione scarsamente significativa disorganico, con lacune ed errori che incidono sulla chiarezza globale; l'analisi è inadeguata, scorretta e con distorsioni concettuali del tutto improprio ed illogico; l'analisi è errata, o non svolta o priva di aderenza alla consegna <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> INTERPRETAZIONE CORRETTA E ARTICOLATA DEL TESTO AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI <p align="center">20/100</p>	<p><i>L'elaborato propone conoscenze...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> molteplici, con riferimenti contestuali; l'interpretazione è ricca, critica e sorretta da contributi personali solide, ben selezionate e collegate in modo personale al testo; l'interpretazione è efficace ampie e significative; l'interpretazione è chiara, organica e coerente adeguate; l'interpretazione è nel complesso evidente e coerente nel complesso corrette e pertinenti, ma essenziali; l'interpretazione è per lo più adeguata imprecise, approssimative e/o non motivate; l'interpretazione è generica incomplete; l'interpretazione è lacunosa scarse, del tutto insignificanti o non adeguate; l'interpretazione è solo accennata scarse e inconsistenti; l'interpretazione è quasi assente e/o scorretta <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
	PUNTEGGIO		___/100
	VOTO		___/20

GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA - Tipologia B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

CANDIDATO _____

Classe V SEZ. _____

indicatori	descrittori	livelli	punti
<ul style="list-style-type: none"> RISPETTO DEI VINCOLI DELLA CONSEGNA (lunghezza del testo / forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) IDEAZIONE, LA PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE COESIONE E COERENZA <p align="center">20/100</p>	<p><i>Lo studente struttura...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> organicamente il testo, espone con sicurezza, chiarezza e coerenza dati e conoscenze, nel completo rispetto della consegna coerentemente il testo organizza in modo adeguato dati e conoscenze, nel rispetto della consegna il testo in modo coerente e organico, pur con qualche incertezza; la consegna è rispettata il testo in modo semplice ma complessivamente coeso e coerente; la consegna è globalmente rispettata il testo con coerenza, ma in modo poco pianificato; la consegna è rispettata negli aspetti essenziali il testo in modo semplice e ma non sempre consequenziale; la consegna è poco rispettata il testo con conoscenze non chiare e coerenti; la consegna è quasi ignorata il testo con argomenti contorti e contraddittori; la consegna non è rispettata il testo con argomenti incongruenti; la consegna è ignorata <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI) USO CORRETTO ED EFFICACE DELLA PUNTEGGIATURA <p align="center">20/100</p>	<p><i>La padronanza della lingua è...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> eccellente: esposizione articolata, fluida e sempre corretta; punteggiatura corretta ed efficace. ottima: esposizione articolata, chiara e corretta; punteggiatura corretta. buona: esposizione scorrevole, chiara e corretta / o con lievi imprecisioni; punteggiatura adeguata. discreta: esposizione chiara e generalmente corretta, sebbene con qualche imprecisione; punteggiatura generalmente adeguata. sufficiente: esposizione comprensibile e sufficientemente corretta; punteggiatura per lo più adeguata. incerta: esposizione poco scorrevole, con errori grammaticali e/o ortografici; imprecisa / o esigua la punteggiatura molto incerta: esposizione in più punti contorta, con diversi errori grammaticali e/o ortografici; inadeguata / o molto esigua la punteggiatura scarsa, con gravi e frequenti errori grammaticali e/o ortografici; punteggiatura inadeguata / scorretta assolutamente inadeguata: esposizione molto scorretta e confusa; errori diffusi e gravissimi compromettono la comprensibilità; punteggiatura per lo più scorretta <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE <p align="center">20/100</p>	<p><i>Il lessico usato è ...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ricco, sempre appropriato, vivace ed efficace nel registro appropriato, efficace nel registro in gran parte appropriato, abbastanza efficace nel registro abbastanza appropriato, adeguato nel registro, con qualche ripetizione adeguato nel registro ma semplice o con qualche lieve improprietà generico e ripetitivo, non sempre adeguato povero, improprio, con diversi errori improprio, frequentemente inadeguato nel registro, con molti e gravi errori improprio, con errori che compromettono la comprensione globale dell'intenzione comunicativa <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> INDIVIDUAZIONE CORRETTA DI TESI E ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO PROPOSTO CAPACITÀ DI SOSTENERE CON COERENZA UN PERCORSO RAGIONATIVO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI <p align="center">20/100</p>	<p><i>Il testo di partenza è stato compreso e analizzato in modo...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> completo, corretto, organico, consapevole ed esauriente completo, corretto e approfondito corretto, coerente e ordinato negli snodi fondamentali corretto e sensato, ma talvolta aderente al testo/ o con imprecisioni non del tutto completo, un po' generico, approssimativo nell'analisi limitato e superficiale, basato sulla mera parafrasi del testo con incertezze interpretative frammentario nell'insieme, incompleto e con diversi errori di comprensione confuso, con lacune e/o errori che incidono sulla chiarezza globale del tutto improprio ed illogico <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> AMPIEZZA E PRECISIONE, CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI <p align="center">20/100</p>	<p><i>Il testo argomentativo è costruito...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> con contributi personali, originali, con perfetta attenzione a coerenza e coesione con ragionamento ordinato e coeso, con il contributo di conoscenze personali pertinenti con ragionamento abbastanza rigoroso, coeso e basato sulle conoscenze essenzialmente fornite dal documento in modo consequenziale ma a tratti appiattito sul documento in modo lineare e semplice, ma appiattito sul documento, con alcune incertezze relative alla successione di conoscenze coerenti in modo non sempre lineare, a tratti banalizzante, con ragionamento che nasce solo dalle consegne in modo frammentario, poco coeso, con argomentazioni piatte e spesso confuse in modo inadeguato, con contenuti poco pertinenti e disorganici in modo solo abbozzato, con contenuti non pertinenti, incongruenti e disorganici <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
	PUNTEGGIO		___/100
	VOTO		___/20

GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA - Tipologia C - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità
CANDIDATO _____

Classe V SEZ. _____

indicatori	descrittori	livelli	punti
<ul style="list-style-type: none"> RISPETTO DEI VINCOLI DELLA CONSEGNA (lunghezza del testo / forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) IDEAZIONE, LA PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE COESIONE E COERENZA TESTUALE <p>20/100</p>	<p><i>Lo studente struttura...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • organicamente il testo, espone con sicurezza, chiarezza e coerenza dati e conoscenze, nel completo rispetto della consegna • coerentemente il testo organizza in modo adeguato dati e conoscenze, nel rispetto della consegna • il testo in modo coerente e organico, pur con qualche incertezza; la consegna è rispettata • il testo in modo semplice ma complessivamente coeso e coerente; la consegna è globalmente rispettata • il testo con coerenza, ma in modo poco pianificato; la consegna è rispettata negli aspetti essenziali • il testo in modo semplice e ma non sempre consequenziale; la consegna è poco rispettata • il testo con conoscenze non chiare e coerenti; la consegna è quasi ignorata • il testo con argomenti contorti e contraddittori; la consegna non è rispettata • il testo con argomenti incongruenti; la consegna è ignorata <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo Buono Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre Insufficiente Grav. Insuff. Assol. Insuff. Nulla</p>	<p>20</p> <p>18 16 14</p> <p>12</p> <p>10 8 6 4 2</p>
<ul style="list-style-type: none"> CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI) USO CORRETTO ED EFFICACE DELLA PUNTEGGIATURA <p>20/100</p>	<p><i>La padronanza della lingua è...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • eccellente: esposizione articolata, fluida e sempre corretta; punteggiatura corretta ed efficace. • ottima: esposizione articolata, chiara e corretta; punteggiatura corretta. • buona: esposizione scorrevole, chiara e corretta / o con lievi imprecisioni; punteggiatura adeguata. • discreta: esposizione chiara e generalmente corretta, sebbene con qualche imprecisione; punteggiatura generalmente adeguata. • sufficiente: esposizione comprensibile e sufficientemente corretta; punteggiatura per lo più adeguata. • incerta: esposizione poco scorrevole, con errori grammaticali e/o ortografici; imprecisa / o esigua la punteggiatura • molto incerta: esposizione in più punti contorta, con diversi errori grammaticali e/o ortografici; inadeguata / o molto esigua la punteggiatura • scarsa, con gravi e frequenti errori grammaticali e/o ortografici; punteggiatura inadeguata / scorretta • assolutamente inadeguata: esposizione molto scorretta e confusa; errori diffusi e gravissimi compromettono la comprensibilità; punteggiatura per lo più scorretta <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente Ottimo Buono Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nulla</p>	<p>20 18 16 14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE <p>20/100</p>	<p><i>Il lessico usato è ...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • ricco, sempre appropriato, vivace ed efficace nel registro • appropriato, efficace nel registro • in gran parte appropriato, abbastanza efficace nel registro • abbastanza appropriato, adeguato nel registro, con qualche ripetizione • adeguato nel registro ma semplice o con qualche lieve improprietà • generico e ripetitivo, non sempre adeguato • povero, improprio, con diversi errori • improprio, frequentemente inadeguato nel registro, con molti e gravi errori • improprio, con errori che compromettono la comprensione globale dell'intenzione comunicativa <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente Ottimo Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Grav. Insuff. Assol. Insuff. Nulla</p>	<p>20 18 16 14 12 10 8 6 4 2</p>
<ul style="list-style-type: none"> PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA AMPIEZZA E PRECISIONE, CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI <p>20/100</p>	<p><i>L'elaborato propone...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • molteplici argomenti in modo esaustivo, equilibrato, significativo, in base a una perfetta interpretazione della traccia • numerosi argomenti significativi, approfonditi e aderenti alla traccia, accuratamente selezionati secondo le richieste della traccia • argomenti nel complesso pertinenti e significativi • argomenti nel complesso pertinenti, abbastanza significativi • argomenti essenziali, corretti e complessivamente adeguati • argomenti generici, a volte imprecisi e/o limitati, e/o poco pertinenti • argomenti incompleti e approssimativi, e/o poco pertinenti • argomenti del tutto insignificanti e a volte estranei alla traccia • argomenti non pertinenti e privi di una struttura logica <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Grav. Insuff Assol. Insuff. Nulla</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16 14 12 10 8 6 4 2</p>
<ul style="list-style-type: none"> CAPACITÀ DI ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE <p>20/100</p>	<p><i>Il testo propone...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • molti spunti critici originali ed efficacemente articolati • valutazioni personali ben argomentate • spunti di riflessione personali e ordinati lineari • alcuni spunti personali chiari • un'elaborazione personale semplice e globalmente chiara • un'elaborazione personale superficiale, generica, imprecisa • un'elaborazione frammentaria e stentata, scarsamente significativa • un'elaborazione confusa, con spunti poco comprensibili o contraddittori • un'elaborazione del tutto confusa, sporadica e/o incomprensibile <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente Ottimo Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Grav. Insuff. Assol. Insuff. Nulla</p>	<p>20 18 16 14 12 10 8 6 4 2</p>
	PUNTEGGIO		/100
	VOTO		/20

SECONDA PROVA D'ESAME DI STATO A.S. 2021-2022
GRIGLIA DI VALUTAZIONE CON USO DI DESCRITTORI (IN VENTESIMI)

Indirizzo Enogastronomia

DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

CANDIDATO / A _____

CLASSE 5[^] SEZ. _____

Indicatori	Punteggio max		Descrizione livelli	Punteggio attribuito all'indicatore
<i>Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</i>	3 punti	<input type="checkbox"/> 3,0	Completa, approfondita, originale	_____
		<input type="checkbox"/> 2,7	Corretta, puntuale, articolata	
		<input type="checkbox"/> 2,4	Corretta e puntuale	
		<input type="checkbox"/> 2,1	Corretta, essenziale, spesso puntuale	
		<input type="checkbox"/> 1,8	Corretta ed essenziale	
		<input type="checkbox"/> 1,5	Superficiale e frammentaria	
		<input type="checkbox"/> 1,2	Parziale e approssimativa	
		<input type="checkbox"/> 0,9	Scarsa e confusa	
		<input type="checkbox"/> 0,6	Scadente	
		<input type="checkbox"/> 0,3	Assente	
<i>Conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina</i>	6 punti	<input type="checkbox"/> 6,0	Complete, approfondite, autonome	_____
		<input type="checkbox"/> 5,4	Corrette, puntuali, articolate	
		<input type="checkbox"/> 4,8	Corrette e puntuali	
		<input type="checkbox"/> 4,2	Corrette, essenziali, spesso puntuali	
		<input type="checkbox"/> 3,6	Corrette ed essenziali	
		<input type="checkbox"/> 3,0	Prevalentemente corrette (con diverse imprecisioni)	
		<input type="checkbox"/> 2,4	Parziali e imprecise	
		<input type="checkbox"/> 1,8	Scarse e confuse	
		<input type="checkbox"/> 1,2	Gravemente lacunose e generalmente scorrette	
<input type="checkbox"/> 0,6	Assenti o totalmente scorrette			
<i>Competenze tecnico-professionali</i>	8 punti	<input type="checkbox"/> 8,0	Complete, approfondite, autonome	_____
		<input type="checkbox"/> 7,2	Corrette, puntuali, articolate	
		<input type="checkbox"/> 6,4	Corrette e puntuali	
		<input type="checkbox"/> 5,6	Corrette, essenziali, spesso puntuali	
		<input type="checkbox"/> 4,8	Corrette ed essenziali	
		<input type="checkbox"/> 4,0	Prevalentemente corrette	
		<input type="checkbox"/> 3,2	Parziali e superficiali	
		<input type="checkbox"/> 2,4	Limitate e imprecise	
		<input type="checkbox"/> 1,6	Scarse e confuse	
<input type="checkbox"/> 0,8	Assenti o totalmente scorrette			
<i>Capacità argomentative di collegamento di sintesi</i> <i>Utilizzo pertinente di linguaggi specifici diversi</i>	3 punti	<input type="checkbox"/> 3,0	Eccellenti con assoluta padronanza dei diversi registri linguistici	_____
		<input type="checkbox"/> 2,7	Ottime con corretto e pertinente uso dei diversi registri linguistici	
		<input type="checkbox"/> 2,4	Buone con possesso efficace dei registri linguistici	
		<input type="checkbox"/> 2,1	Discrete con uso non sempre attento dei registri linguistici	
		<input type="checkbox"/> 1,8	Sufficienti con accettabile proprietà terminologica	
		<input type="checkbox"/> 1,5	Mediocri con varie imprecisioni terminologiche	
		<input type="checkbox"/> 1,2	Insufficienti con difficoltà linguistiche ricorrenti	
		<input type="checkbox"/> 0,9	Modeste con molteplici incoerenze logiche e linguistiche	
		<input type="checkbox"/> 0,6	Scadenti con notevoli difficoltà argomentative e linguistiche	
<input type="checkbox"/> 0,3	Assenti con frammentari e incoerenti richiami terminologici			
Voto complessivo attribuito alla prova				_____ /20

SECONDA PROVA D'ESAME DI STATO A.S. 2021-2022
GRIGLIA DI VALUTAZIONE CON USO DI DESCRITTORI (IN VENTESIMI)

Indirizzo Accoglienza Turistica

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

CANDIDATO / A _____

CLASSE 5[^] SEZ. _____

Indicatori	Punti max	Descrizione livelli	Punti livello	Punteggio dell' indicatore
<i>Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</i>	3 punti	Completa, approfondita, originale	□3,0	_____ , _____
		Corretta, puntuale, articolata	□2,7	
		Corretta e puntuale	□2,4	
		Corretta, essenziale, spesso puntuale	□2,1	
		Corretta ed essenziale	□1,8	
		Superficiale e frammentaria	□1,5	
		Parziale e approssimativa	□1,2	
		Scarsa e confusa	□0,9	
		Scadente	□0,6	
		Assente	□0,3	
<i>Conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/e disciplina/e</i>	6 punti	Complete, approfondite, autonome	□6,0	_____ , _____
		Corrette, puntuali, articolate	□5,4	
		Corrette e puntuali	□4,8	
		Corrette, essenziali, spesso puntuali	□4,2	
		Corrette ed essenziali	□3,6	
		Prevalentemente corrette (con diverse imprecisioni)	□3,0	
		Parziali e imprecise	□2,4	
		Scarse e confuse	□1,8	
		Gravemente lacunose e generalmente scorrette	□1,2	
		Assenti o totalmente scorrette	□0,6	
<i>Competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</i>	8 punti	Approfondite, autonome e avanzate	□8,0	_____ , _____
		Corrette, puntuali, articolate	□7,2	
		Corrette e puntuali	□6,4	
		Corrette, essenziali, spesso puntuali	□5,6	
		Corrette ed essenziali	□4,8	
		Prevalentemente corrette	□4,0	
		Parziali e superficiali	□3,2	
		Limitate e imprecise	□2,4	
		Scarse e confuse	□1,6	
		Assenti o totalmente scorrette	□0,8	
<i>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</i>	3 punti	Eccellenti con assoluta padronanza dei diversi registri linguistici	□3,0	_____ , _____
		Ottime con corretto e pertinente uso dei diversi registri linguistici	□2,7	
		Buone con possesso efficace dei registri linguistici	□2,4	
		Discrete con uso non sempre attento dei registri linguistici	□2,1	
		Sufficienti con accettabile proprietà terminologica	□1,8	
		Mediocri con varie imprecisioni terminologiche	□1,5	
		Insufficienti con difficoltà linguistiche ricorrenti	□1,2	
		Modeste con molteplici incoerenze logiche e linguistiche	□0,9	
		Scadenti con notevoli difficoltà argomentative e linguistiche	□0,6	
Assenti con frammentari e incoerenti richiami terminologici	□0,3			
Punteggio Totale				_____ , _____
Valutazione della II prova scritta (arrotondamento del punteggio all'unità superiore, se cifra decimale ≥ 0,5)			_____ /20	

SECONDA PROVA D'ESAME DI STATO A.S. 2021-2022
GRIGLIA DI VALUTAZIONE CON USO DI DESCRITTORI (IN VENTESIMI)

Indirizzo Commerciale

Disciplina: Tecniche Professionali dei Servizi Commerciali

CANDIDATO / A _____

CLASSE 5[^] SEZ. _____

Indicatori	Punt. Max	Descrizione livelli	Punti livello	Punteggio dell'indicatore
Conoscenza dei nuclei fondanti della/e disciplina/e e corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	5 punti	Completa, approfondita, autonoma	□5,0	____, ____
		Corretta, puntuale, articolata	□4,5	
		Corretta e puntuale	□4,0	
		Corretta, essenziale, spesso puntuale	□3,5	
		Corretta ed essenziale	□3,0	
		Prevalentemente corretta (con diverse imprecisioni)	□2,5	
		Parziale e imprecisa	□2,0	
		Scarsa e confusa	□1,5	
		Gravemente lacunosa e generalmente scorretta	□1,0	
		Assente o totalmente scorretta	□0,5	
Individuazione della giusta strategia risolutiva con particolare riferimento al corretto uso delle metodologie tecniche professionali specifiche di indirizzo, delle rappresentazioni contabili e dei procedimenti di calcolo.	7 punti	Approfondita, autonoma, avanzata	□7,0	____, ____
		Corretta, puntuale, articolata	□6,3	
		Corretta e puntuale	□5,6	
		Corretta, essenziale, spesso puntuale	□4,9	
		Corretta ed essenziale	□4,2	
		Prevalentemente corretta	□3,5	
		Parziale e superficiale	□2,8	
		Limitata e imprecisa	□2,1	
		Scarsa e confusa	□1,4	
		Assente o totalmente scorretta	□0,7	
Completezza dello svolgimento nel rispetto dei vincoli e dei parametri della traccia e di eventuali relazioni interdisciplinari	5 punti	Completa, approfondita, originale	□5,0	____, ____
		Corretta, puntuale, articolata	□4,5	
		Corretta e puntuale	□4,0	
		Corretta, essenziale, spesso puntuale	□3,5	
		Corretta ed essenziale	□3,0	
		Superficiale e frammentaria	□2,5	
		Parziale e approssimativa	□2,0	
		Scarsa e confusa	□1,5	
		Scadente	□1,0	
		Assente	□0,5	
Correttezza nell'utilizzo del linguaggio specifico della disciplina e capacità di argomentazione, collegamento e sintesi delle informazioni, anche con contributi di originalità	3 punti	Eccellente con assoluta padronanza dei diversi registri linguistici	□3,0	____, ____
		Ottima con corretto e pertinente uso dei diversi registri linguistici	□2,7	
		Buona con possesso efficace dei registri linguistici	□2,4	
		Discreta con uso non sempre attento dei registri linguistici	□2,1	
		Sufficiente con accettabile proprietà terminologica	□1,8	
		Mediocre con varie imprecisioni terminologiche	□1,5	
		Insufficiente con difficoltà linguistiche ricorrenti	□1,2	
		Modesta con molteplici incoerenze logiche e linguistiche	□0,9	
		Scadente con notevoli difficoltà argomentative e linguistiche	□0,6	
		Assente con frammentari e incoerenti richiami terminologici	□0,3	
Punteggio Totale				____, ____
Valutazione della II prova scritta (arrotondamento del punteggio all'unità superiore, se cifra decimale ≥ 0,5)			____ /20	

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venticinque punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare o comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firma digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10



Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE